

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

De l'Isolement au Groupement
chez les Vignerons du Narbonnais

LA

COOPÉRATIVE DE LÉZIGNAN

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le jeudi 8 juin 1911 à 1 h. 1/2

PAR

Marceau MOUREAU

Président : M. SOUCHON

Suffragants { PERREAU
 { HITIER } *professeurs*

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 43

1911



THÈSE
POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

De l'Isolement au Groupement
chez les Vignerons du Narbonnais

LA

COOPÉRATIVE DE LÉZIGNAN

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le jeudi 8 juin 1911 à 1 h. 1/2

PAR

Marceau MOUREAU

Président : M. SOUCHON

Suffragants } *PERREAU*
 } *HITIER* } *professeurs*

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULIER, 13

1911





Digitized by the Internet Archive
in 2026

DE L'ISOLEMENT AU GROUPEMENT

chez les Vignerons du Narbonnais

LA COOPÉRATIVE DE LÉZIGNAN

INTRODUCTION

Individualiste jaloux le paysan viticulteur, dans notre Midi, s'est lentement accoutumé à la pratique de l'entente et de l'association. Il ne répugne point aujourd'hui à concevoir l'utilité de l'organisation coopérative; il devient au contraire coopérateur ardent.

Sous quelles influences cette transformation s'est-elle produite? Comment l'esprit d'association se manifeste en particulier dans la coopérative de vinification et de vente de Lézignan, quels sont ses heureux effets? Voilà le sujet de l'étude que je me suis proposée dans cette thèse de doctorat; sujet qu'il ne me semble pas que j'ai choisi au sens véritable du mot; il s'est je crois insensiblement imposé à moi et dans sa subsantce il m'était déjà familier

en un temps où je ne songeais pas à le retenir sous mon attention.

Il s'est de lui-même offert à mon esprit comme aux yeux de l'enfant montagnard que j'étais, s'offrait autrefois, environnant de son grandiose développement le sombre massif des Corbières, le spectacle ensoleillé de la plaine du Minervois et de la Narbonnaise.

Là-bas c'était la terre de la vigne, terre de joie ou terre de douleur selon que l'année favorable chargeait le cep de grappes drues, ou que, ravagée par les fléaux naturels, grêle brutale ou phylloxéra sournois, une récolte misérable payait dérisoirement un labeur patient et passionné ; terre de l'opulence si le vin vendu cher était bien acheté, terre de la misère si la mévente retenait dans les caves une vendange abondante mais infructueuse.

Ces alternatives d'espérance et de déception, de désespoir et d'allégresse, avec quelle émouvante vivacité elles s'exprimaient autour de moi dans la bouche de nos amis de la plaine ou de mes parents !

Ils parlaient de la vigne comme d'une puissance redoutable, tantôt cruelle, tantôt bienfaisante. C'est d'elle semblait-il, à les entendre parler, qu'on attendait tout : le bien et le mal.

C'est elle que tour à tour on bénissait et maudissait. Elle régnait en souveraine sur la vie des hommes qui lui avaient voué l'effort inquiet, industriel et tenace de leur activité quotidienne.

Ceux de la plaine, les habitants des gros bourgs du

Minervois, les viticulteurs de Lézignan, de la Redorte, d'Azille, de Rieux, de Peyriac, de Caunes n'étaient pas seuls d'ailleurs à subir cette souveraineté. Dans les coins les plus reculés de la Montagne on éprouvait encore les effets de la générosité de la vigne ou de sa parcimonie. Si la récolte était bonne et la vente profitable les villageois de la haute « garrigue » trouvaient chez les vigneronns de la plaine aux mains pleines d'or de nombreux et faciles acheteurs de leurs produits. Ainsi la richesse des uns faisait l'aisance des autres.

Tant que des années d'un bon rendement se succédèrent et que chacun put tirer de son vignoble un bénéfice suffisant les vigneronns ne songent pas à trouver dans la pratique de l'association un auxiliaire de leur fortune. Dans la prospérité ils demeurent isolés les uns des autres, fiers de sentir qu'ils n'étaient dans la dépendance de personne. Ils se réunissaient seulement aux jours de fêtes pour faire foule joyeuse et dépenser ensemble ce que chacun avait gagné sur sa terre. Ils ne se seraient sans doute pas souciés de se grouper autrement et dans un autre cas si la calamité, les frappant également tous à la fois, ne les avaient contraints à s'unir en front de bataille et à se défendre mutuellement.

Leur premier grand ennemi commun, le phylloxéra, fut en même temps le premier recruteur de l'association viticole. L'individualisme rigoureux et buté du viticulteur apparut dès lors comme un péril. Il fallut transiger avec le malheur, faire l'expérience de l'entente.

Salutaire expérience, puisqu'elle devait révéler aux vignerons les bienfaits de l'union, de cette union à laquelle sous l'influence des crises successives, ils iront, avec contrainte d'abord, avec joie ensuite, car ils verront en elle le salut de la vigne, fortune du Midi.

L'apprentissage de la solidarité

Du x^e au xvii^e siècle il y eut des années où le paysan de France ne tirait pas de sa terre assez de ressources pour se nourrir ; de terribles famines désolaient le pays, ravalant des milliers d'hommes au destin hagar des bêtes des bois et jonchant de morts le sol infertile.

Faire la guerre au monstre, dompter la famine, telle fut une des préoccupations les plus obsédantes de l'ancien régime ; aussi ne négligea-t-il aucune mesure qui fût capable d'assurer l'alimentation nationale.

Une de ces mesures, et la principale, fut de délimiter rigoureusement dans nos contrées les diverses cultures et de déterminer quelles terres devaient être destinées à la production exclusive des céréales.

Ce fut, on le comprend, cette production de première nécessité que favorisa surtout le pouvoir royal. La vigne fut, au contraire, en quelque sorte disgraciée.

Un arrêt du Conseil du Roi, du 5 juin 1731, suspendit sa plantation sur toute l'étendue du territoire ; jusqu'en

1789 il n'était point permis de changer la culture d'un champ pour y planter la vigne si l'on n'était point muni de l'autorisation de l'intendant (1).

Ces dispositions eurent pour effet immédiat d'étendre sensiblement la culture des céréales, laquelle, d'ailleurs, plus rémunératrice (2) que celle de la vigne avait de beaucoup la préférence de l'agriculteur.

Le cep dut céder au blé les fertiles alluvions des plaines et, pour subsister, s'agripper au plus nu du sol, aux flancs même du rocher où nulle autre culture n'était praticable.

Il se réfugie donc le plus souvent sur le lopin des pauvres qui s'appliquent d'autant plus fidèlement à l'entretenir qu'il n'exige pour se développer ni beaucoup d'instruments ni, surtout, beaucoup d'argent.

Mais, en revanche, la vigne demande de la personne même du vigneron des soins nombreux, prudents, assidus. Alors il s'établit une correspondance obscure entre l'arbuste et l'homme attentif à lui ménager une heureuse croissance. Le temps et la peine que le petit propriétaire prodigue à cette culture lui rendent infiniment précieuse la propriété de son vignoble. Il lui voue un attachement orgueilleux. Il se réjouit d'une vraie joie quand le raisin vient bien, il souffre d'une vraie douleur quand le cep

(1) *Bulletin de la Société d'agriculture de l'Hérault*, 1838, page 194.

(2) Les vins produits à cette époque ne se vendaient point; en général ils étaient consommés sur place ou distillés; leur valeur marchande était peu élevée faute de moyens de transports.

languit, que la feuille s'étirole et que la grappe malade se dessèche sous les feux du soleil.

Ordinairement, ce petit propriétaire qu'est le vigneron est seul devant sa vigne, il la cultive sans aucun secours ; toutes les émotions de l'amour-propre il les éprouve : c'est presque cet amour-propre de l'artiste qui l'anime à faire de son œuvre une perfection.

Le vigneron sait que la prospérité de sa vigne sera toute son œuvre personnelle ; ses sentiments d'indépendance s'exaltent, avivés par les difficultés même qu'il doit vaincre à toute heure, tous les périls qu'il doit à toute heure éviter. Il sait qu'il ne peut compter que sur la force et l'habileté de ses deux mains, sur son endurance physique, son courage au travail ; aussi s'assure-t-il dans cette fière et tranquille certitude que, seul, il se suffit à lui-même et laisse-t-il s'accuser en lui avec un relief saisissant ce caractère essentiel d'individualisme qui déjà se manifeste si âprement dans l'âme et les habitudes de tout terrien.

Dans notre midi surtout la race et la tradition, loin de modérer l'individualisme du vigneron, ont contribué à l'accroître. Nous sommes, en effet, dans le pays du droit romain, du droit écrit, profondément individualiste.

La conception de l'État chez nos populations méridionales révèle bien elle aussi la puissance du sentiment individualiste qui est le fond de leur être. Les hommes du Midi s'accoutument difficilement à concevoir l'État comme un organisme dont ils font partie intégrante ; ils le consi-

dèrent instinctivement comme une force souveraine capable de protection comme capable d'oppression, séparé d'eux, vivant au dessus d'eux.

Ils n'ont point le sens de l'accord social, de cette discipline des individus, de cet équilibre des intérêts personnels qui forment une société. Il conçoivent mieux la réunion spontanée tumultueuse, passagère, pour faire une foule groupée un moment sous l'influence d'une révolte ou d'un enthousiasme commun, mais tout à l'heure dispersée et rendant chacun à la libre disposition de sa personne.

Chez le vigneron une longue période de prospérité n'a pu qu'enorgueillir la confiance de chaque propriétaire en son effort personnel.

Après la Révolution les prohibitions levées, la vigne rentre victorieuse dans la plaine; elle l'envahit et la conquiert dans le courant du XIX^e siècle.

L'oïdium apparaît. Il sévit d'abord dans les contrées vignobles du Nord : le Midi profite du désastre.

Le mal, qui va le toucher bientôt, sera sur ses terres vite enrayé, le remède ayant été vite découvert. Le prix du vin s'est élevé; les moyens de transport se développent; des débouchés sont ouverts.

« La crise de l'oïdium » dit M. Augé Laribé, dans le *Problème agraire du Socialisme*, page 45, « a un effet bien-
« faisant sur la viticulture méridionale; elle lui a ouvert
« le marché national.

« La crise de l'oïdium marque une date importante dans
« l'histoire de la viticulture méridionale. C'est depuis cette

« époque que le Languedoc devient le grand fournisseur
« pour la France entière. Dès 1858 la crise de l'oïdium
« est enrayée et les productions se relèvent. Les paysans
« du Midi sont saisis d'un véritable vertige. Les terres
« sont défrichées, les anciennes cultures, sont de plus en
« plus et sur certains points totalement abandonnées :
« *tout ce qui peut être planté est transformé en vignoble.* »

Devenus subitement riches, les vigneron, éblouis de leur fortune jusqu'à l'aveuglement, dépensent avec une prodigalité inouïe ce que, par un merveilleux concours de circonstances, la nature leur avait à eux-mêmes prodigué. Leur orgueil fut sans mesure. Ils furent possédés de la fièvre de jouir; ils n'eurent à aucun moment la pensée que leur bonheur finirait jamais. Autour d'eux, ils jetaient l'or avec une désinvolture de grand seigneur et comme s'ils eussent regretté de n'avoir pas assez de désirs à satisfaire.

L'avenir leur était conquis; il semblait qu'ils auraient pu prendre pour devise cette formule magnifiquement téméraire : « Ma vigne et moi. »

Les crises de mévente qui suivirent, provoquées par la surproduction (1), ne leur furent pas un avertissement, ou, cet avertissement, ils le dédaignèrent. Pour modérer seulement le déchainement de leur individualisme il fallut une calamité.

« C'est au milieu de cette prospérité incroyable », dit

(1) Augé Laribé, *Problème agraire du socialisme*, page 47.

M. Augé Laribé, « et au moment même où l'on allait
« constater les premiers symptômes de l'engorgement,
« que brusquement tout s'effondre dans un tel désastre
« que l'Histoire de l'Agriculture n'en connaît pas de com-
« parable en aucun temps et en aucun lieu. »

Chez les Grecs l'insolente folie des hommes trop heureux était châtiée terriblement par les Dieux jaloux. Il est impossible de ne pas songer à l'antique légende quand on rappelle ces années d'épouvante où les vigneron de la Narbonnaise et du Minervois virent leur fortune atteinte irréparablement, dans sa racine même, peut-on dire, par l'envahissement sournois du phylloxéra : par une singulière ironie du sort, cette fortune, dont le vigneron désormais insouciant faisait parade encore plus qu'usage et dont toute la France s'étonnait jusqu'au scandale, n'avait pu résister à la persévérante piquûre d'un insecte !

C'est à ce moment que l'on va voir l'individualisme étroit du viticulteur s'alarmer.

La ruine est générale. Aucun n'est épargné. Rassemblés d'abord dans le malheur, les vigneron apprennent de la nécessité plus encore que des conseils reçus, combien il importe de s'unir contre le fléau et de mettre au service de chacun la force d'une collectivité.

Mais il semble que ce recours à l'entente et à l'association ne fut pour eux qu'une résolution extrême.

En effet, dans les vignobles de l'Aude par exemple, qui furent les derniers éprouvés, les vigneron trouvèrent

dans la déconfiture de leurs voisins immédiats une occasion de prolonger leur temps de prospérité.

M. Georges Barbut dit dans ses notes sur l'Économie rurale de l'Aude :

« Ce n'est que vers 1877 (1) que les vignobles de l'Aude
« furent anéantis par le phylloxéra et c'est seulement à
« partir de 1885 que les surfaces détruites deviennent
« importantes. Le mal, bien que considérable, a été
« moindre que dans les autres départements méridionaux,
« grâce à la connaissance plus exacte des remèdes et aux
« prix élevés auxquels se sont vendus les vins pendant
« plusieurs années. »

Ce sont même ces hauts prix qui avaient permis un essor considérable de la viticulture dans l'Aude qui, dans quelques années, s'était accrue dans la proportion de 20 % pour l'ensemble du département et de 40 % pour le seul arrondissement de Narbonne. La valeur des terres augmentait dans le même temps de 50 à 140 %.

Le caractère d'imprévoyant individualisme du viticulteur est encore plus nettement indiqué dans le passage que nous extrayons du livre de M. Augé Laribé (*Problème agraire du socialisme*, page 89).

« Les viticulteurs du Midi avaient fondé de telles espérances dans la culture de la vigne que le spectacle des désastres voisins ne put détruire leur confiance.

(1) 5 juillet 1878 à Ouveillan, *La vigne et le vin dans l'Aude*, Barbut, page 29.

Malgré tout chacun garda la certitude d'être épargné et de profiter de la ruine des concurrents.

M. Augé Laribé cite à ce propos le *Bulletin de la Société d'Agriculture de l'Hérault* (1870, page 418) :

« L'on succombe au mal que l'on commence à peine à
 « y croire
 « l'expérience des uns si chèrement achetée ne profite pas à dis-
 « tance et malgré des exemples prochains l'on espère toujours
 « échapper à de si cruelles atteintes. A côté de ceux qui nient
 « simplement, d'autres s'endorment inactifs tenant placidement
 « en réserve un insecte, une plante, un artifice de culture,
 « une drogue d'eux seuls connus, qui au dernier moment
 « utilisée par eux maîtrisera facilement le fléau. »

Il nous est donc permis d'affirmer que, si les viguerons se sont entendus et associés, ce n'est point une considération réfléchie de la situation économique qui leur a inspiré le sentiment de l'union auquel leur naturel répugnait. Mais c'est une nécessité soudaine, brutale, prenante, aiguë, qui les a poussés au groupement, suprême chance de salut individuel.

Vers la coopération

Sans doute il existait, avant les essais d'entente, les associations et les syndicats agricoles, certains groupements dont l'objet était de rechercher l'amélioration des terres et des conditions de la culture de la vigne.

Mais ces groupements étaient presque exclusivement des sociétés d'études d'un caractère académique, en aucune façon comparables à ces organismes de défense et de lutte qui se développent dans la réalité même de la culture.

Parmi ces sociétés on peut citer « La Société Centrale d'Agriculture et des Comices agricoles de l'Hérault » fondée en l'an 1798-1799; la Société Centrale du Gard, fondée le 3 Messidor an IX (23 juin 1801); la Société Centrale de l'Aude, fondée en 1820; la Société agricole, scientifique et littéraire des Pyrénées Orientales, fondée en 1883. « Ces Sociétés presque exclusivement composées de théoriciens et grands propriétaires ne sont pas en fait », dit M. Augé Laribé, « accessibles aux paysans. »

Plus récemment, à la suite du progrès des idées démocratiques, certaines de ces Sociétés se montrèrent plus accueillantes au petit producteur.

En 1894 était fondée la Société Départementale de l'Agriculture de l'Hérault qui favorisa la création des syndicats ; de même la Société départementale démocratique d'encouragement à l'Agriculture de l'Aude constituée en 1901 anime chez les viticulteurs le sentiment de l'association et de l'action commune.

Mais le premier acte caractéristique d'entente entre vigneron est marqué par la construction à frais communs de canaux de submersion considérés à juste titre comme le moyen de défense le plus efficace contre le progrès du phylloxéra.

Ainsi qu'on le verra par le tableau ci-dessous cette entreprise de canalisation fut considérable :

	SURFACE arrosable	SURFACE arrosée en 1906	DÉBIT par seconde	DATE d'exécution	NOMBRE des syndiqués
Canaux dérivés du Canal du Midi					
	Hectares	Hectares	Litres	Années	
Canal d'Argelier...	105	71,32	250	1882	107
— de Pezetis...	210	152,98	335	1881	157
— de Sommail.	280	480,34	450	1882	128
— de St-Marcel.	385		615	1882	198
— d'Homps. .	250	228,53	465	1884	72
— de Puichéric		214,03	465	1884	129
— Laredorte.	290				
— de Raounel..	2.610	1.642,65	3.500	1884	972
TOTAUX.....	4.130	2.789,85			
Canaux dérivés de la rivière d'Aude					
Canal de Canet....	1 740	657,80	2.800	1883	
— de Cuxac Les- pignan....	4 600	557,27	6.640	1889	2 377
TOTAUX...	1.0770	1.215,07			4.500

Le premier pas vers l'association était fait. De 1882 à 1889, 4.500 viticulteurs se groupèrent et par leur effort commun purent construire des canaux capables d'arroser 10.770 hectares.

Tous les propriétaires de vignes sont intéressés au succès de cette œuvre : ils en comprennent l'importance et ne reculent point devant les sacrifices qu'elle impose à chacun d'eux, du plus grand au moindre.

Une sorte de propriété collective est d'ores et déjà formée, qui va matérialiser l'esprit d'entente et d'union dans la masse viticole : « Tous ces canaux, dit M. Barbut, « dans ses notes sur l'Économie rurale *sont la propriété des* « *Syndicats de viticulteurs qui paient* une redevance annuelle « de 50 francs par hectare dont 35 francs reviennent à « l'État et 15 francs restent dans la caisse Syndicale pour « subvenir aux frais d'entretien. »

La législation elle-même a puissamment aidé à propager parmi les viticulteurs le sentiment et les pratiques du groupement. La loi du 21 juin 1865, complétant les lois du 14 floréal an XI, et du 16 septembre 1807, a permis la constitution d'associations syndicales de propriétaires, puissantes et aptes à mener à bien d'importants travaux.

Le mouvement d'association déjà si marqué parmi les ouvriers de l'industrie détermine le vote de la loi du 21 mars 1884 sur les syndicats professionnels. Sous l'influence de cette législation les associations et syndicats

agricoles se développent et prennent chaque jour davantage conscience de leur force.

Les vignerons associés s'étaient d'abord préoccupés, on l'a vu, de défendre leur propriété contre les fléaux naturels; ils en viennent bientôt à procéder par l'intermédiaire du syndicat à des achats de matières premières lesquels sont traités dans des conditions beaucoup plus avantageuses que celles qui sont faites aux vignerons isolés.

Ils essayèrent aussi d'être eux-mêmes leur propre banquier et, sous l'influence des lois du 5 novembre 1894, 21 mars 1899, 25 octobre 1900, 20 juillet 1901 et 14 janvier 1908, ils organisèrent la création de caisses rurales et de caisses régionales de crédit agricole mutuel; par elles, ils avaient trouvé le moyen de réduire les difficultés financières ou chacun d'eux avait trop souvent l'occasion de se heurter.

De même, la loi du 4 juillet 1900 leur permit la constitution des sociétés ou caisses d'assurances mutuelles agricoles.

Certains syndicats, comme ceux de Lézignan et de Fleury d'Aude par exemple, ont organisé avec le crédit agricole personnel prévu par la loi de 1894 le crédit collectif consenti par les caisses locales au syndicat agricole.

La loi du 29 décembre 1906 complète l'œuvre des syndicats et des caisses de crédit en procurant aux coopératives agricoles dans une mesure définie les fonds nécessaires à leur fonctionnement.

Les syndicats agricoles ne furent pas seulement banquiers, ils furent encore commerçants.

Cette fonction nouvelle s'exercera surtout de 1890 à 1900, mais sans effet satisfaisant; « aussi depuis 1900, malgré « la crise de mévente dont souffre le midi, il n'y a presque « pas d'exemple de tentative de vente par les syndicats « agricoles » (1).

Néanmoins les viticulteurs ne pouvaient rester désarmés devant l'accentuation alarmante de la crise de mévente que la surproduction excessive de 1900-1904-1905-1906-1907 avait portée au plus aigu.

Le remède, ils essayèrent de le trouver dans de nouvelles formes de groupement. C'est alors que l'on voit apparaître les cartels et les coopératives.

L'objet de ces associations devait être d'élargir et de régler le marché.

Les cartels eurent la plus grande difficulté à se constituer à cause du nombre énorme des propriétaires participants. Cette difficulté était à ce point insurmontable que ces groupements ou demeurèrent un projet ou se désagrégèrent au lendemain de leur constitution.

Rappelons la tentative hardie mais stérile de M. Palazy qui essaya de grouper dans les Départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et des Pyrénées Orientales 20.000 propriétaires représentant 12 millions d'hectolitres, c'est-à-dire un peu plus que la moitié de la récolte de cette

(1) *Des associations de vente du vin dans le midi de la France* (Édouard Castelnau, pages 44 et suivantes).

région où se concentre la production des vins du Midi » (1).

Les statuts de cette société, qui n'a pas vécu, nous révèlent les transformations profondes qui se sont produites dans les mœurs économiques du viticulteur. Ces statuts sont, en effet, d'une extrême rigueur; les adhérents prennent les uns à l'égard des autres des engagements sévères, qui suppriment radicalement le droit pour chaque propriétaire de disposer librement de sa récolte. L'adhérent, est-il dit dans l'article 1, s'engage pendant douze années, à partir du 1^{er} août 1906 à laisser le Syndicat seul maître de vendre l'intégralité de la récolte comme l'entendra ce dernier. L'interdiction qui dans les statuts est faite à chacun des associés de vendre tout ou partie de sa récolte est sanctionnée par des amendes sérieuses. L'article 9 porte que le contrevenant sera condamné à « une indemnité égale au double du montant brut de la vente qu'il aura effectuée et au triple en cas de récidive. »

Par cet exemple significatif on voit combien est altéré chez le viticulteur l'esprit d'individualisme, puisque les exigences même du salut de sa propriété l'ont obligé à *paralyser l'exercice intégral de son droit de propriétaire*. Fait digne d'attention car il semble marquer non pas seulement que l'esprit d'individualisme est dompté par la nécessité économique, mais encore que déjà la pro-

(1) Charles Gide, *Revue d'économie politique*, 1907, « La crise du vin dans le midi de la France. »

priété individuelle elle-même est atteinte, sinon dans son principe, du moins dans son esprit juridique traditionnel.

Mais c'est surtout dans la coopération que nous pourrions constater une adaptation, une subordination du droit individuel de la propriété aux nécessités communes de la culture ou de la fabrication et de la vente.

En 1892-93 le fléchissement subit des cours provoqua quelques essais de coopération, mais, les prix rementant, les groupements se désagrégèrent presque aussitôt; seule la Coopérative de Moussan fondée en février 1893 a survécu et prospéré.

C'est à partir de 1900 surtout que le mouvement coopératif prend de l'importance. La propagande des idées socialistes devenue plus active et plus efficace n'est pas étrangère à ce réveil de la coopération. C'est une coopérative socialiste « Les vignerons libres de Maraussan » qui marqua la première heure du renouveau coopératif. L'action des socialistes fut habile; s'ils essayèrent d'émouvoir la masse viticole par des considérations généreuses ou des théories séduisantes, ils se gardèrent bien de s'en tenir là et même d'accuser trop ce caractère de leur apostolat. Ils s'adressèrent surtout à l'intérêt personnel, à l'égoïsme même du petit viticulteur; c'est par ce point faible qu'ils firent brèche dans son esprit naturellement paresseux à l'innovation et qu'ils arrivèrent à le conquérir.

M. Elie Cathala, le fondateur de la coopérative de

Maraussan expose dans le *Mouvement Socialiste* du 15 décembre 1904 à quelle tactique il convient de recourir pour inspirer aux viticulteurs le goût de la coopération : « Par « atavisme », écrit-il, « mais aussi par nécessité, le paysan « tient à la terre âprement, passionnément, car il sait qu'il « l'a faite de son sang et de sa sueur.

« Puisque l'appât du gain, l'amour exclusif et violent du lopin de terre sont les seuls mobiles qui le « forcent à agir, que les militants coopérateurs en « prennent leur parti; s'ils veulent aboutir, ils auront « tout d'abord à faire vibrer chez lui la corde de l'intérêt « professionnel et les arguments ne leur manqueront « pas.

« L'on doit dire au paysan *qu'il a tout intérêt* à supprimer les gros et gras intermédiaires qui vivent de lui, « *qu'il a tout intérêt* à unir ses produits aux produits de « son voisin parce qu'il retirera de cette union, de cette « concentration locale un plus rapide écoulement et de « plus fructueux résultats; *qu'il a tout intérêt enfin* à « *accepter la clientèle des coopératives de consommation* qu'on « vient lui offrir. »

Après Maraussan, c'est en 1903 l'avenir social de Maureillan et Ramejean qui s'organise; en 1904, Puisserguier suit avec ses « Petits Vignerons »; en 1905 Cebazan a son Égalitaire. Enfin en 1906 se fonde à Bessan la Coopérative des « Vignerons paysans (1). »

(1) Cette coopérative n'a pas prospéré.

A partir de 1906 se créent successivement dans l'Aude les coopératives de Lézignan, Olonzac, Siran. Dans le Var le mouvement coopératif s'est beaucoup étendu aux cours de ces dernières années. (1909 : Coopératives de Brue-Auriac, Seillons, Rias — 1910 : Montfort-sur-Argens, coopérative viticole et oleicole) (1).

Cependant l'instruction s'est largement répandue dans les pays de vigne. Les fils de vigneron passent par la caserne où ils se trouvent en contact avec les ouvriers de l'Industrie. D'autre part, l'action de la presse s'exerce aujourd'hui sur les localités les plus petites et les plus reculées de notre midi. Instruction obligatoire, service militaire, lecture des journaux, tout a contribué à propager dans la masse viticole les idées d'association et de travail collectif.

Les Syndicats professionnels des ouvriers agricoles, après avoir longtemps langui, prennent au début de ce siècle une extension importante. Les orateurs de la C. G. T. parcourent toutes les régions de la France, encourageant partout les petits agriculteurs et les salariés à s'unir pour obtenir un sort meilleur. Les viticoles n'échappent pas à leur influence. A la suite des congrès corporatifs des grèves éclatent dans les départements de l'Aude et de l'Hérault (voir *Revue socialiste* 1904). Ces conflits exaspèrent le sentiment de la solidarité. Favorisées par le concours des petits propriétaires — dont les

(1) Renseignements du Ministère de l'agriculture.

intérêts coïncident le plus souvent avec ceux des salariés, et qui, pour la plupart, sont en même temps que des propriétaires des salariés, — ces grèves ont souvent une heureuse issue. Les salaires augmentent ; la valeur de l'association est ainsi clairement révélée aux plus routiniers, au moins clairvoyants.

La crise de 1907 éclate, crise désormais historique autant par le trouble qu'elle a déterminé dans la vie nationale que par les enseignements douloureusement acquis que la population viticole en a pu tirer pour l'avenir. Elle laisse aux viticulteurs cette profonde conviction que, seule, l'union de tous les hommes de la vigne est capable d'améliorer le sort de chacun. Elle leur a révélé dans quelle mesure exacte ils peuvent compter sur l'intervention de l'Etat. Elle leur a montré avec une rude clarté que cette intervention, quelle que soit la bonne volonté des pouvoirs publics, ne saurait avoir qu'une efficacité dérisoire, si elle n'est point éclairée d'abord, puis soutenue par l'initiative constante, intelligente et résolue de groupements viticoles permanents.

« Aide toi, l'État t'aidera », voilà quelle leçon la crise de 1907 a donnée aux viticulteurs du Midi. Il semble qu'ils s'efforceront d'en profiter ; on ne peut leur souhaiter sagesse plus utile.

La coopérative de Vinification et de vente de Lézignan

La Vigne dans le Narbonnais

En 1788, M. de Balainvilliers (1), intendant de la Province du Languedoc écrivait : « Les principales récoltes du diocèse de Narbonne consistent en blé *dont le superflu* est le grand objet du commerce, en vins *qui deviennent quelquefois à charge aux propriétaires.* »

A la fin du xviii^e siècle, l'ancienne province de la Narbonnaise était donc, en même temps que riche de blé, favorable à la culture de la vigne ; déjà la production du vin dépassait la consommation locale.

La Narbonnaise fut certainement une de ces régions de la Gaule que visait l'édit de Domitien ordonnant non seulement que la culture de la vigne fut limitée, mais encore que, partout où elle s'étendait, les plants fussent arrachés afin de céder à la culture du blé la terre d'où elle était bannie par la volonté de l'Empereur (2).

(1) *Historique de la culture des céréales dans le département de l'Aude de 1785 à 1900.*

(2) Voir Suétone, *Histoire des douze Césars*, Domitien.

A cette époque déjà, il y eut, en effet, comme une sorte de lutte entre le blé et la vigne. Ces deux cultures se disputaient pour ainsi dire la possession du sol ; l'une, celle du blé, triomphait toujours de l'autre. Nous avons vu plus haut comment au xviii^e siècle encore le pouvoir royal, à l'exemple de l'empereur romain, avait, au dépens du vignoble, favorisé la production des céréales. Jusqu'en 1850, c'est cette production qui prédomine dans la plaine grasse du Narbonnais.

Dans son historique de la culture des céréales dans l'Aude de 1785 à 1900, M. Barbut nous dit « que cette région, presque exclusivement viticole aujourd'hui, était considérée comme le grenier du département de l'Aude. »

De 1810 à 1852 la viticulture ne semble pas faire de progrès, mais en 1852 elle augmente dans de très grandes proportions. En 1839 l'arrondissement de Narbonne compte en effet 26.613 hectares plantés en vigne ; en 1852 on enregistre 30.857 hectares ; ce nombre est plus que doublé en 1900. La vigne se cultive sur une étendue de 69.128 hectares. Tandis que de 1839 à 1852 la surface du vignoble s'accroît dans la proportion de 12,80 %, de 1852 à 1900 elle augmente de 123 %.

Le maximum est atteint en 1901 ; les plantations s'étendent sur 71.003 hectares ; mais en 1910, en revanche, il y a recul : 58.643 hectares seulement appartiennent à la vigne : effet des crises successives que la viticulture a subi au cours de ces dix dernières années.

Dans l'arrondissement de Narbonne c'est, malgré tout,

la vigne qui tient la terre. Dans l'Aude les céréales et la vigne se sont, semble-t-il, partagé la possession du sol. « En 1859 déjà le département, écrit M. Barbut, se divise « en deux zones parfaitement distinctes, l'une où la culture de la vigne prédomine, l'autre où celle des céréales « est la plus importante. »

Cette division ne fera que s'accroître par la suite au point que les céréales *disparaîtront presque complètement de l'arrondissement de Narbonne* et verront leur importance s'accroître considérablement dans l'arrondissement de Carcassonne et une partie de celui de Limoux.

Ainsi les ressources de l'arrondissement de Narbonne se tireront exclusivement de la production du vin. Nous sommes dans un pays tout donné à la vigne : Narbonne devient un centre viticole très important, mais il est un gros bourg de l'arrondissement qui, par sa situation particulièrement favorable, est appelé à une fortune exceptionnelle.

A peine connu dans le passé par une fantaisie coûteuse d'un de ses anciens seigneurs, Jean Comte de la Marche et de Castres (1), Lézignan prend sa place dans l'histoire

(1) Jean Comte de la Marche et de Castres épousa en deuxième nocces Jeanne II du nom, reine de Naples et de Sicile où il régna avec elle : il fut chassé de Naples et, s'étant réfugié dans l'État de Venise, il donna procuration le 16 mars 1421 à Tassin Gaudin, chevalier, de vendre une partie de ses domaines des comtés de la Marche et de Castres pour se soutenir sur le trône.

Étant revenu en France, il fonda le 7 janvier de l'an 1422 deux places de religieux, frères, chanoines et prêtres dans le monas-

économique de la France par la création toute récente de sa coopérative de vinification.

L'œuvre des viticulteurs de Lézignan nous a paru digne de retenir notre attention et de faire l'objet d'un examen détaillé.

Nous essaierons ici, en même temps que de montrer dans ce qu'il a d'essentiel et de caractéristique le fonctionnement de la coopérative de vinification, d'indiquer quelles conséquences heureuses peut avoir l'initiative Lézignanaise pour la viticulture du Narbonnais.

La création de la Coopérative de vinification et de vente

Déjà au cours des années 1905-1906 il était facile de distinguer dans les populations vigneronnes du midi les premiers symptômes de cette effervescence sans précédent qui devait en 1907 atteindre son paroxysme et déterminer un immense mouvement de révolte. Déjà des hommes de cœur et de prévoyance s'inquiétaient du malaise croissant dont souffrait si profondément le viticulteur du Midi. Ils se préoccupaient anxieusement d'atténuer par tous les moyens possibles les effets désastreux

tière de Saint-Antoine en Viennois. Il donna pour cette fondation la somme de 7.000 livres tournois pour laquelle il hypothéqua sa baronnie de Lézignan au diocèse de Narbonne.

Il chargea en même temps le monastère de Saint-Antoine de faire fondre une cloche de 80 quintaux qui sonnerait tous les jours pendant sa vie autant de coups qu'il avait d'années (*Histoire du Languedoc*, Dom Vaissette, édit. de Mège, t. VIII, p. 62 et 63.)

d'une crise de mévente qui chaque jour davantage s'accroissait.

Un enfant de l'Aude qui dans sa brillante carrière de journaliste s'est toujours fidèlement dévoué aux intérêts de sa petite patrie, M. Maurice Sarraut, actuellement directeur de *la Dépêche*, eut le premier l'idée de fonder à Lézignan une coopérative de vinification. Il communiqua son projet à M. Castel, maire de Lézignan, qui fit ce projet sien et se proposa d'en assurer la réalisation. La tâche n'était pas facile. D'abord, le trouble apporté dans la région méridionale par l'insurrection des viticulteurs suspendit pendant plus d'un an toute tentative de réalisation. D'autre part, il fallut triompher de l'imprévoyance et de la défiance des viticulteurs. Cela prit du temps. En 1908 une commission nommée par le conseil municipal étudia la question. Elle décide la création de la coopérative sous la forme d'une société anonyme. Le Conseil municipal vote une subvention de 8.000 francs. Mais on est encore loin d'avoir rassemblé les capitaux nécessaires. Le projet de construction des caves coopératives exige en effet une dépense de 160.000 francs. Il est fait alors une émission de douze cents parts d'actions à 50 francs. Les deux premiers cinquièmes, soit 24.000 francs, sont versés au moment de la constitution de la société. La caisse régionale de Montpellier, conformément à la loi, fait une avance du double, soit 48.000 francs. L'Œuvre philanthropique du vin donne 6.000 francs ; sur l'intervention active des parlementaires de l'Aude, l'État accorde à titre de don sur le

service des améliorations agricoles une subvention de 32.000 francs. En 1910 un troisième cinquième est versé. Mais à ce moment la prévision de 160.000 francs est reconnue insuffisante, les frais nécessités par l'installation s'élevant à 200.000 francs. Quatre cents parts nouvelles sont émises dont les trois cinquièmes sont immédiatement versés. En 1911 on fait appel aux quatre cinquièmes des 1.600 parts ; 16.000 francs entrent en caisse. La caisse régionale de Montpellier consent une deuxième avance de 48.000 francs ; enfin, de son côté, l'État accorde une deuxième subvention de 8.000 francs. Les 200.000 francs sont donc réunis et les frais d'installation couverts. L'œuvre est dès lors définitivement constituée.

En 1909 le nombre des adhérents est de 255 dont 196 de Lézignan et 59 des communes avoisinantes ; en 1910 ce nombre s'accroît sensiblement ; la coopérative compte 301 adhérents. Il est intéressant de consulter à ce sujet le tableau ci-dessous :

	SOCIÉTAIRES		APPORT	
	1909	1910	1909	1910
			Hectolitres	Hectolitres
Lézignan... ..	196	235	7.951	5.724
Boutenac (10 kil.) ...	5	4	183	136
Conilhac (4 kil.)....	14	15	867	421
Cruscades (4 kil.)....	7	11	381	353
Éscales (8 kil.)	6	6	437	106
Luc (3 kil.).....	25	24	914	496
Ferrals (8 kil.).....	0	4	»	»
Tourouzelles (10 kil.)..	2	2	10	71

Organisation technique de la Coopérative

Si, nous éloignant de Lézignan, nous suivons la route de Narbonne, à l'extrémité du bourg, au sud-est, nous voyons se dresser devant nous, faisant face aux gares voisines des tramways et du chemin de fer du Midi, une solide et belle construction composée de trois corps de bâtiments. C'est là qu'est la coopérative de vinification. Un mur de un mètre de haut en moëllons enduits de ciment court tout le long de la façade où il forme un quai de déchargement. Derrière ce mur sont établis quatre ponts bascules servant à la pesée du raisin. Ces ponts bascules sont reliés les uns aux autres par une voie Decauville qui aboutit à la cuverie.

Suivons la voie. Au premier regard jeté dans l'intérieur de la cuverie on est frappé de son ingénieux agencement.

Cette partie de la coopérative est une vaste salle rectangulaire. Sur son périmètre sont bâties les cuves. Elles forment un soubassement en ciment de quatre mètres de haut sur trois mètres de large ; des pylônes soutiennent légèrement la toiture, qui est très élevée ; aussi là-dedans tout est clair, large, aéré, agréable à l'œil. Devant les cuves sont installés quatre pressoirs mus à l'électricité. Sur l'un des côtés de la cuverie est fixé un égrappoir destiné à la fabrication des vins blancs.

Cette cuverie renferme 22 cuves contenant chacune de

100 à 700 hectolitres. La capacité totale est de 7.500 hectolitres. (1)

Huit autres cuves pouvant recevoir 3.500 hectolitres ont depuis peu été aménagées dans une annexe de la cave.

L'installation du chai ne le cède en rien à celle de la cuverie.

Le chai s'étend sur une longueur de 60 mètres. Il comprend 23 cuves (2) en ciment armé pouvant recevoir 12.500 hectolitres, 3 cuves souterraines de 300 hectolitres, 10 foudres en bois d'une contenance respective de 150 à 300 hectolitres. Leur capacité totale est de 2.500 hectolitres. Ces foudres sont disposés sur des poutrelles horizontales en fer à T lesquelles sont soutenues elles-mêmes par des supports en fer de un mètre de hauteur reposant sur le sol. L'intervalle qui sépare les foudres du sol est utilisé pour emmagasiner les demi-muids. Le sol du chai comme celui de la cuverie est constitué par un

(1) 6 de 200 hectolitres 1.200 hectolitres

3 de 250 — 750 —

3 de 300 — 900 —

3 de 350 — 1.050 —

4 de 725 — 2.900 —

1 de 115 — (vin rosé)

(2) 2 de 615 hectolitres

4 de 575 —

2 de 551 —

2 de 480 —

4 de 420 —

4 de 350 —

4 de 300 —

dallage en ciment à deux pentes. Sur leur ligne d'intersection sera pratiquée une rigole dont la nécessité est évidente. Cette rigole, en effet, qui aboutira à une cuve souterraine, permettra de recueillir le vin provenant des fuites et d'éviter ainsi des pertes. (1)

Une pompe mue par une dynamo de 4 HP, capable de débiter 200 hectolitres à l'heure, met en communication la cuverie et le chai. Une tuyauterie en caoutchouc de 40 millimètres de diamètre raccordée à une tuyauterie en plomb permet directement le transvasement des vins de la cuverie au chai.

Ces transvasements dans le chai s'opèrent très rapidement au moyen d'une double pompe catalane actionnée par l'électricité, d'un débit de 100 hectolitres à l'heure.

Le chai est suffisamment large (14 mètres) pour permettre l'accès direct des wagons, des tramways et du chemin de fer, mais la ligne de raccordement est encore à construire (2).

(1) La construction des cuves en ciment est plus économique que celle des foudres (3 francs l'hectolitre au lieu de 5 à 6), mais en revanche les récipients de bois conservent mieux le vin et lui permettent de se bonifier. Néanmoins, la considération d'économie ayant prévalu, la construction des cuves s'est développée au préjudice de la fabrication des foudres. Les effets de cette préférence se sont fait sentir dans l'industrie de la tonnellerie, en particulier dans certains villages de la montagne Noire, à Lespinassière, pour ne citer que l'un d'eux, où cette industrie était autrefois pour le pays un élément important de prospérité.

(2) La voie reliant la cave au quai de la gare serait déjà construite si les exigences de la Compagnie étaient moins grandes.

Dans l'espace qui sépare la cuverie du chai s'élève un coquet pavillon ; ce bâtiment comprend au rez-de-chaussée les bureaux de la comptabilité, la salle de réunion, le laboratoire, et, au premier étage, les logements du personnel.

Nous venons de voir dans sa structure matérielle le mécanisme intérieur de la coopérative.

Jetons maintenant un regard d'ensemble sur sa vie et sur les opérations successives en lesquelles se décompose son fonctionnement.

De tous les vignobles avoisinants, les charrettes lourdes de vendange arrivent à la file ; elles viennent l'une après l'autre s'accoter au quai ; les comportes sont vidées dans les wagonnets Decauville, les wagonnets, après pesée et prélèvement du moût, glissent rapides sur les rails ; ils portent leur charge à la cuverie ; là, d'un seul mouvement de bascule, le raisin est versé dans de grandes trémies d'où il tombe dans les cuves par des ouvertures carrées.

Si le fruit provient d'un cépage particulier et s'il est de nature à donner du vin blanc ou rosé, il passe par l'égrappoir et tombe dans une cuve spéciale. A peine le moût est-il au fond de la cuve qu'il en est remonté aussitôt au moyen d'un tuyau en cuivre flexible ; il filtre une seconde fois à travers le marc.

Le vin se fait. Quand il est à point, quelques tours de

pompe et le voilà au chai. Le marc est ensuite enlevé, et, à l'aide de plans inclinés, ramené au pressoir. Il est pressuré deux fois afin qu'il puisse rendre tout le vin qu'il contient. Les pressures tombent dans un bac et sont à leur tour pompées et entonnées à part. Le marc est dirigé à la distillerie.

Mais laissons les coopérateurs à l'œuvre quotidienne. Examinons maintenant dans quelles conditions juridiques s'exerce leur activité.

Bases juridiques de la Coopérative viticole

Il n'y a pas à proprement parler de loi spécifique sur les sociétés coopératives.

En 1899, au moment même où le premier effort de coopération viticole venait d'être tenté, un projet concernant les coopératives fut adopté par la Chambre des Députés. Le projet vint au Sénat, il revint à la Chambre, qui le renvoya au Sénat, où finalement il a échoué. Il n'a pas été repris depuis. Les seules dispositions qui les régissent aujourd'hui sont, avec les lois sur les sociétés, la loi du 29 décembre 1906, le décret du 30 mai 1907 (déterminant la matière des opérations que pourront entreprendre les sociétés coopératives agricoles susceptibles de recevoir des avances) et le décret du 26 août 1907 (portant règlement d'administration publique en exécution de la loi du 29 décembre 1906 autorisant les avances aux sociétés coopératives agricoles).

Les coopératives viticoles ont un régime spécial quant aux impôts de patente et de licence. La loi du 26 décembre 1908 a affranchi des obligations du commerce de gros les sociétés coopératives viticoles vendant exclusivement les récoltes de leurs membres vinifiées en commun, si les dites sociétés coopératives sont constituées dans les conditions prévues au paragraphe 2 de l'article 4 de la loi du 29 décembre 1906. De plus la loi des finances du 8 avril 1910 dans son article 31 les a dispensées du droit de licence pour les récoltes distillées ou transformées en commun (1). Ainsi est déterminé leur statut juridique à l'égard du fisc.

Les sociétés coopératives sont donc régies par le droit commun en matière de société. Généralement elles adoptent la forme de sociétés civiles et de sociétés anonymes à personnel et capital variables. C'est le cas de la coopérative de Lézignan.

Les lois qui la réglementent sont celles du 17 juillet

(1) Par une circulaire n° 223 du 29 juillet 1901, l'Administration des Finances les soumettait à l'impôt de la licence.

La jurisprudence avait donné raison au fisc par un arrêt du 3 juillet 1902 de la Cour d'Appel de Montpellier. Dans cet arrêt il était dit : « Le mélange des vins des associés constitue une sorte « d'échange que les divers propriétaires sont sensés se faire réciproquement l'un à l'autre; cette opération qui serait interdite à chacun d'eux civilement ne saurait leur être permise par cela seulement qu'ils procèdent par l'intermédiaire et sous le couvert d'un « syndicat formé entre eux. »

Les lois de 1908-1910 les ont équitablement dispensées de tout impôt.

1867 et du 1^{er} août 1893. De ce fait elle affecte la forme commerciale et, tout en ne faisant pas acte de commerce, est justiciable des tribunaux de commerce ; sa fondation a été subordonnée à l'accomplissement de toutes les formalités imposées à la constitution des sociétés.

En tant que coopérative elle présente tous les caractères exigés par la loi et les règlements pour avoir droit aux avances de l'État (loi du 29 décembre 1906 ; décrets du 30 mai 1907 et du 26 août 1907). Elle est en effet composée de membres d'un syndicat professionnel et rattachée à une caisse de crédit agricole mutuel.

Fonctionnement de la Coopérative

La Coopérative de Lézignan a pour but :

1° De grouper la petite et moyenne propriété viticole pour lui faciliter la production, la bonne préparation, la conservation et la vente du vin et tous autres produits de la vigne en les garantissant naturels et d'origine certaine.

2° De rechercher la qualité et l'unité de vinification par la constitution de grands chais communs comportants une installation et un outillage moderne, nécessaires au bon fonctionnement de la société.

3° D'écouler les excédents des récoltants faisant partie de la coopérative qui ne pourraient être, faute de place, vinifiés en commun.

Importance des apports

Les associés restent d'ailleurs libres de disposer de la partie de récolte vinifiée dans leur propre chai et de la livrer directement au commerce.

Toutefois, le minimum obligatoire et le maximum facultatif des apports de raisin à la cave coopérative sont déter-

minés chaque année par l'assemblée générale qui se tient au moment des vendanges.

En règle générale, le minimum obligatoire ne peut être inférieur à 50 hectolitres pour les propriétaires récoltant plus de 200 hectolitres et à 25 hectolitres pour ceux qui en récoltent moins. Tous les vigneronns qui récoltent une quantité inférieure à 25 hectolitres pourront disposer, s'ils le désirent et quelle que soit leur récolte, de 1.000 kilogrammes de raisin au maximum pour la vinification directe, soit environ 7 hectolitres de vin.

Si certains adhérents ne font pas l'apport réglementaire ils sont passibles d'une amende par hectolitre manquant ; l'amende est fixée chaque année après la récolte par le conseil d'administration. Cette amende est basée sur les frais et charges permanents de la coopérative. De même, le conseil d'administration peut proposer l'exclusion des adhérents qui, sans raison majeure dûment acceptée, n'auront fait aucun apport et de ceux qui, passibles d'une amende pour apport insuffisant, ne se seront pas acquittés dans les trois mois suivant la notification. Aucune raison majeure n'est acceptée pour l'apport insuffisant.

Vin réservé

Une fois la vinification faite, les propriétaires dont le chai coopérateur a reçu toute la récolte ont la faculté de retirer la quantité de vin qui est nécessaire aux besoins de leur famille et de leurs ouvriers jusqu'à concurrence

de 25 % de leurs apports. La quantité exigible peut s'élever à 25 hectolitres quelle que soit l'importance de l'apport ; c'est-à-dire que le propriétaire dont l'apport dépasse 25 hectolitres et atteint jusqu'à 400 hectolitres, pourra prendre au maximum 25 hectolitres.

La défalcation de ce retrait est faite sur le compte personnel du récoltant.

On calculait d'abord cette défalcation sur la base d'un hectolitre par 140 kilogrammes de raisin apporté. Cette évaluation était fondée sur l'expérience. En effet, dans nos régions, si l'on observe les procédés ordinaires de vinification, on obtient les années moyennes un hectolitre de vin par deux comportes de vendange pesant chacune 70 kilogs. Mais l'outillage de la coopérative s'étant perfectionné et les pressoirs auto-déclic ayant permis un double pressurage, 131 kgr. 500 de raisin en 1909 et 132 kilogrammes en 1910 ont produit 100 litres de vin ; dès 1911 on décide qu'il ne sera défalqué que 135 kilogrammes de raisin par hectolitre emporté.

En application de la loi et conformément à une circulaire du Ministère des Finances sur les titres de mouvement à délivrer pour les enlèvements de vin effectués des caves coopératives à destination de la cave du récoltant, les vins ainsi retirés par le sociétaire peuvent circuler grâce à un passavant de 0 fr. 10.

Les raisins vinifiés paient à la Coopérative une taxe de 1 franc par hectolitre.

La qualité des vins à prendre est fixée par le Conseil

d'administration sans recours possible des intéressés.

Les adhérents qui désirent profiter de la faculté de se réserver une partie de leurs produits doivent en faire la déclaration au secrétaire comptable au moment de leur premier apport partiel. Celui qui se réserve une certaine quantité de vin est tenu de retirer au moins la moitié de la quantité réservée. S'il ne la retire pas, la différence existant entre la moitié du vin réservé et la quantité déjà retirée est, après avis préalable, passée au compte « Recettes diverses » au profit de la Société. Soit par exemple le cas d'un adhérent qui sur 100 hectolitres de vin se réserve 25 hectolitres ; il doit retirer un minimum 12 hl. 500. S'il ne prend que 10 hectolitres, 2 hl. 500, différence entre la quantité prise 10 hectolitres et la moitié du vin réservé 12 hl. 500 est acquise à la société. Une mesure aussi sévère est évidemment destinée d'abord à éviter un inutile encombrement des caves, puis à permettre aux opérations commerciales de la coopérative de s'accomplir avec la méthode d'exactitude, d'ordre, de discipline et de clarté indispensable au succès d'une grande entreprise. Cette double préoccupation inspire du reste toute la réglementation intéressant le vin réservé.

Les vins réservés peuvent être enlevés soit en totalité pendant le premier trimestre qui suivra les vendanges, c'est-à-dire du 1^{er} octobre au 1^{er} janvier, soit par partie à chaque trimestre et par quantité représentant au moins le quart de la réserve faite.

Tout adhérent qui laisse écouler un trimestre sans

prendre le vin qu'il doit enlever durant cette période perd tous droits de reprise sur cette quantité. De même celui qui n'en retire qu'une partie voit son droit de reprise sur le surplus éteint. La valeur des vins ainsi gardés par la Société est calculée au même prix que les apports et créditée au compte de l'adhérent.

Ces prescriptions ne sont applicables qu'aux quantités de vin réservé supérieures à 5 hectolitres. Pour les quantités inférieures, elles peuvent être retirées au fur et à mesure des besoins en deux fois au moins. Cependant si la moitié n'est pas retirée avant le 1^{er} mai, la réserve disponible est réduite de moitié, si toutefois elle est supérieure à 3 hectolitres et le surplus est porté au crédit de l'adhérent et calculé au même prix que les apports.

Le vin réservé doit être retiré avant le 1^{er} septembre de l'année suivante ; celui qui reste au chai après cette date est vendu par la Coopérative.

C'est le 1^{er} et le 15 du mois qu'on livre le vin aux sociétaires réservataires. Si ces dates tombent un dimanche ou un jour férié la livraison est faite le lendemain. Les frais de transport de la cave coopérative au domicile de l'adhérent sont à la charge de celui-ci qui doit également fournir les récipients.

Les récipients en mauvais état ou insuffisamment étanches sont refusés, cela pour éviter toute cause de contestation.

Le vin ainsi livré est un vin moyen (1). Ceux des coopé-

(1) C'est-à-dire de qualité et de degré moyens.

rateurs qui désirent recevoir du vin de degrés ou de qualité supérieurs ou des vins spéciaux blancs ou rosés ont à subir une majoration fixée par le conseil d'administration et, en cas d'urgence, par le Président.

Les sociétaires qui, en sus de leur réserve, désirent acheter du vin à la coopérative ne reçoivent satisfaction que s'il y a des disponibilités. Le vin livré dans ces conditions est tarifé par le Conseil d'administration qui prend pour base le prix de vente au commerce de gros, en tenant compte des fluctuations des cours.

La taxe de vinification et les suppléments de prix sont perçus de la façon suivante : pour les adhérents n'ayant réservé qu'une partie de leur apport, sur les dernières répartitions des sommes qui leur reviennent ; pour ceux qui ont réservé la totalité de leur apport, cette perception se fait lors de la dernière livraison de vin réservé. Si le paiement n'est pas effectué à cette date, l'intérêt à 5 % de la somme due commence à courir et la coopérative se rembourse au premier paiement, de quelque nature qu'il soit, fait à l'adhérent.

Le vin vendu doit être payé au comptant, à moins que l'adhérent ne soit créancier de la Coopérative d'une somme supérieure ou égale à la valeur de la vente.

*
* *

On voit à quelles règles rigoureuses les sociétaires sont soumis dans leurs rapports avec la coopérative. Les commodités de chacun sont subordonnées à l'intérêt de l'œuvre

commune. Une fois de plus nous avons ici l'occasion de constater le progrès que la pratique de la solidarité a petit à petit accompli dans la masse des viticulteurs. Ceux-ci ont décidément compris la valeur de la discipline, et cette contrainte, où, pour le plus grand bien de chacun, tous ont désormais consenti à s'assujettir, n'épouvante plus aujourd'hui leur individualisme plus éclairé. Voici à titre documentaire les retraits opérés au cours de ces deux dernières années :

En 1909, 35 sociétaires ont repris 296 hl. 76 ; en 1910, 56 sociétaires ont repris 339 hl. 65.

Ces chiffres montrent clairement la confiance des adhérents en la coopérative et le souci qu'ils ont de ne point contrarier le développement de ses affaires.

Rôle commercial de la coopérative

La société sert encore d'intermédiaire entre les consommateurs et ses adhérents, même pour les vins logés dans leur chai particulier. Elle remplit ainsi le rôle de courtier que les syndicats agricoles avaient autrefois tenté de jouer. Elle tire un bénéfice de ce courtage en percevant pour ses bons offices une commission de 0 fr. 10 par hectolitre vendu.

Au cours de l'année 1909-1910, les commissions ont donné 1.553 francs. Mais l'année 1910-1911 n'accuse jusqu'à ce jour aucun profit de courtage. C'est que les vins

sont chers et recherchés. Sans aucun doute la coopérative n'aura à s'occuper de favoriser l'écoulement des vins logés chez ses sociétaires que dans les années d'abondance. Alors l'engorgement du marché réduit l'intensité de l'offre. C'est là le signe que l'action des coopératives est particulièrement efficace sur le marché quand il s'agit de défendre le viticulteur contre les crises de surproduction et de prévenir cette sorte de paralysie commerciale qui en est la conséquence. Une des fonctions essentielles de la coopérative est en effet de provoquer la circulation du vin compromise par la mévente.

La coopérative Lézignanaise s'attire et se conserve une clientèle fidèle par la sincérité même de sa production. En aucun cas elle ne vend des vins piqués, moisissés, fûtés ou avariés.

Bien plus, interdiction absolue est faite à ses adhérents d'écouler les vins défectueux que leur propre chai peut contenir. S'ils contreviennent à cette défense, ils s'exposent à l'exclusion et à des poursuites en dommages. Il se trouve ainsi que, en se ménageant à elle-même un succès plus certain par la pratique d'une probité scrupuleuse, elle assure en même temps sur un large rayon des avantages appréciables à la consommation.

Conditions d'admission

Seuls les viticulteurs adhérents au syndicat professionnel des vigneron de Lézignan ayant une récolte moyenne

maximum de 1.000 hectolitres, défalcation faite de 5 % pour tous déchets, peuvent faire partie de la coopérative.

Il avait été tout d'abord fixé que la récolte moyenne exigée pour l'admission serait de 500 hectolitres. Mais après étude cette quantité fut doublée. Il fut reconnu qu'une propriété produisant 1.000 hectolitres est généralement exploitée par une seule famille. Une propriété qui donne 1.000 hectolitres a une surface approximative de 10 à 15 hectares, l'écart de 5 hectares étant déterminé par les ténements qui la composent. C'est une propriété moyenne.

Tandis que l'accès de la coopérative est ouvert au petit propriétaire, il se ferme au possesseur de grand domaine. Celui-ci, mieux outillé pour la production et mieux armé pour la vente, est, du reste, beaucoup moins intéressé que celui-là à son admission. D'autre part, s'il avait fallu emmagasiner et traiter des récoltes trop productives, les proportions d'installation eussent nécessairement pris un développement excessif et obligé à des frais considérables. La moyenne des déclarations de récolte de 1907-1908 a servi de criterium aux fondateurs pour cette détermination des conditions d'entrée. Pour les adhésions futures, cette détermination se fera d'après la moyenne arithmétique des quantités récoltées au cours des trois dernières années. S'il arrive qu'après son admission un propriétaire récolte plus de 1.000 hectolitres il peut continuer à faire partie de la société, laquelle néanmoins ne sera tenue qu'à écouler la quantité maximum fixée pour l'année par le conseil d'administration.

Apport de la Vendange

Les propriétaires doivent aviser au moins trois jours à l'avance l'administration de la coopérative de leurs apports.

Cette prescription s'explique par la nécessité de connaître exactement les arrivées journalières et éviter l'engorgement. Mais une distinction est faite entre les propriétaires de grosses récoltes et les petits récoltants : on sait que ceux-ci sont le très grand nombre ; qu'ils sont à la fois propriétaires et salariés. Au temps des vendanges ils travaillent toute la semaine sur les vignobles des grands domaines ; rentrent leur propre récolte le dimanche jour de repos. Aussi, dans une haute pensée de solidarité, la coopérative a-t-elle décidé que ce jour là serait, en principe, réservé aux apports des petits. C'est ainsi que les sociétaires de 300 hectolitres peuvent voir la réception de leurs récoltes suspendue le samedi soir afin de laisser les cuves disponibles pour les entrées du dimanche. La réception des raisins est faite par le Directeur ou son préposé en présence d'un administrateur.

Quand l'affluence des chariots est trop grande des numéros d'ordre sont distribués au fur et à mesure de l'arrivée (1). A la rigueur même, un service d'ordre est

(1) Certains dimanches, 300 charrettes de vendange sont arrivées à peu près à la même heure au chai.

établi ; c'est un véritable service de police. Les infractions aux règlements sont punies de procès-verbaux tout comme dans une commune bien administrée sont punies de procès-verbaux les contraventions à la loi.

Si un véhicule arrive chargé de plus de douze portes, le propriétaire doit fournir un homme de plus pour aider au déchargement ou bien paye 50 centimes par chariot à un cheval et 1 franc par chariot à deux chevaux. En aucun cas les charretiers ne doivent pénétrer dans la cuverie pour y prendre les wagonnets ; ils doivent attendre leur tour, et, s'ils sont frustrés, adresser leur protestation au représentant de la coopérative, en l'espèce le peseur à la bascule ; s'ils le jugent utile, ils pourront formuler leurs réclamations sur un registre spécial.

La vendange est pesée. Un prélèvement d'un demi-litre de moût est fait sur chaque apport partiel. Cet échantillon de moût est destiné à révéler le degré alcoolique du vin. Il est ensuite délivré par chargement un reçu détaché d'un carnet à souche dont nous donnons ci-après le modèle.

COOPERATIVE DE VINIFICATION ET DE VENTE

des Vignerons de la Région de LÉZIGNAN (Aude)

SOCIÉTÉ ANONYME A CAPITAL ET PERSONNEL VARIABLES

N° B. P. K. 

REÇU de M..... propriétaire
à Lézignan la quantité de kilos
de vendange ordinaire de sa récolte de 19..... à porter
au crédit de son compte, et pesant °.

LÉZIGNAN, le 19..... , à heure

LE DIRECTEUR,

Le Conseil d'administration fixe chaque année la date à partir de laquelle la vinification pourra avoir lieu. Cette date est portée à la connaissance des intéressés qui doivent faire savoir le moment où ils veulent commencer la vendange et quelle en sera sa durée.

Avant le 15 août, au cours de l'Assemblée générale qui précède les vendanges, chaque propriétaire est tenu d'indiquer la provenance et la quantité approximative (1) des raisins qu'il apportera. Des dispositions particulières visent l'adhérent qui vinifie lui-même une partie de sa récolte. Il devra faire connaître les diverses parcelles d'où proviennent les raisins fournis à la coopérative. Cette mesure garantit la société contre la tentation que pourrait

(1) Évaluée en comportes.

avoir le propriétaire de ne lui livrer que des raisins de médiocre qualité. En effet, la déclaration exigée permet au Conseil d'administration de savoir exactement la provenance et la qualité de la vendange. Il a le droit, après audition du sociétaire intéressé de déterminer lui-même les parties de vignobles dont le fruit doit être apporté à la coopérative ; le propriétaire doit, sous peine d'exclusion, se soumettre à la préférence du Conseil.

Estimation des apports

Afin d'échapper à la difficulté de répartition on avait décidé d'abord qu'il n'y aurait qu'une seule et commune base d'estimation des apports.

Quelle que fut la qualité du produit, l'apport était toujours évalué au poids. Ce système simple parut bientôt favoriser l'égalité aux dépens de l'équité. Des réclamations nombreuses s'élevèrent. Leur légitimité fut reconnue et il fut décidé que pour l'année 1910 on tiendrait compte de tout facteur susceptible d'influer sur la valeur du produit, ainsi que l'on procède dans le commerce.

La coopérative emploie la méthode suivante pour déterminer la valeur de l'apport : la richesse alcoolique de la vendange est mesurée, puis on multiplie le poids de chaque apport exprimé en kilogrammes par le chiffre du degré alcoolique ; les résultats ainsi obtenus sont additionnés. Le total est divisé par la somme des apports ; et le quotient de la division donne le degré moyen du vin.

Exemple X... a vinifié le				
17 août	1.400 kg.	à 8°	$1.400 \times 8 =$	11.200 kilog.-degré
18 août	1.500 —	à 9°	$1.500 \times 9 =$	13.500 —
19 août	2.100 —	à 10°	$2.100 \times 10 =$	21.000 —
TOTAL.		5 000		45.700

$$\text{degré moyen : } \frac{45.700}{5.000} = 9^{\circ},14$$

Le degré alcoolique moyen du vin de la coopérative est obtenu de la même façon. Ces calculs faits, le Conseil d'administration selon que la richesse alcoolique est supérieure ou inférieure au degré moyen fixera la majoration ou la réduction aux prix des apports. Si des variations trop sensibles des cours se produisent, il est libre de modifier tous les trimestres le chiffre de la majoration ou de la réduction en tenant compte des fluctuations du marché.

Dans la quinzaine qui suit la fin des vendanges, après récapitulation des apports partiels, des coefficients mustimétriques, de la détermination du degré alcoolique moyen par le Conseil d'administration, il est adressé à chaque adhérent un récépissé récapitulatif indiquant la quantité et le degré moyen de son apport total ainsi que le degré moyen général. Si l'adhérent constate une erreur quelconque dans ce bulletin récapitulatif, il doit demander des explications dans le plus bref délai.

Causes de diminution de la valeur des apports

Le contrôle de la coopérative ne porte pas seulement

sur la qualité du vin, mais encore sur l'état des raisins qui lui sont apportés. Elle n'admet que les raisins sains. Les apports dont un certain nombre de grappes seraient altérées du fait du ravage des maladies cryptogamiques, de la grêle, des inondations, du grillage, de la pourriture, de la moisissure, etc., dont la maturité serait insuffisante ou qui présenteraient des marques d'altération susceptibles d'en diminuer la valeur dans une proportion trop sensible peuvent être refusés par le directeur ou son délégué, sans que l'adhérent ait aucun recours immédiat ou éventuel contre cette décision. Le jugement directorial est donc sans appel : mesure draconienne, mais précaution indispensable si l'on veut éviter d'innombrables protestations.

Toutefois, ces raisins impropres à la vinification, les coopérateurs ont songé à les utiliser par la création, encore seulement projetée, d'une distillerie annexée à la coopérative.

Si cependant l'altération du raisin n'est que partielle, la coopérative se contente d'infliger une réduction pouvant aller jusqu'au 50 % indiquée verbalement et tout de suite à l'apportant, qui, en cas de non acceptation, peut reprendre son apport.

Des avances

Les sociétaires ont apporté leur vin à la cave commune. Ceux qui, à ce moment, ont besoin d'argent, obtiennent

des avances sur le fond de roulement de la société, sur les dépôts divers ou sur la caisse de crédit annexée à la coopérative.

Le taux de l'avance est de 4 francs par hectolitre. Une seconde avance de 4 francs par hectolitre peut également être faite du 23 novembre au 31 décembre ; s'il y a des disponibilités, la seconde avance peut se confondre avec la première. Les cours commerciaux des vins influent sur le taux de l'avance. Si ce cours atteint ou dépasse 1 fr. 60 le degré, le conseil d'administration a la faculté d'élever chacune de ses avances à 5 francs par hectolitre. Si la valeur du degré atteint ou dépasse 2 francs, le taux peut être fixé à 6 francs par hectolitre. Mais, en revanche, si le cours des vins descend à 1 franc le degré, le conseil d'administration a le droit de réduire le taux par hectolitre à 3 francs. Les bénéficiaires paient un intérêt de 5 % par an pour les sommes reçues. Une fois tout le vin vinifié en commun vendu, il peut être fait aux adhérents, si la situation financière le permet, des avances jusqu'à concurrence des $\frac{4}{5}$ du produit du vin.

Les coopérants ayant reçu des avances doivent les rembourser dans un délai déterminé, toutefois, si le remboursement n'est pas effectué avant la première répartition trimestrielle la Coopérative retient, à titre d'acompte la moitié de la somme due à l'adhérent.

La fixation d'un délai déterminé pour le remboursement des avances, délai aussi court que possible, s'explique par la nécessité où se trouve la coopérative d'éviter les diffi-

cultés auxquelles donneraient lieu les variations du cours du vin survenues entre le jour où l'avance est remise et le jour où elle est remboursée. Ces variations se produisent sur le marché des vins avec une fréquence et une soudaineté déconcertantes.

« La viticulture, dit M. Gide, est la plus capricieuse de toutes les industries ; il n'est pas de valeur industrielle, pas même le Rio Tinto dont les dividendes varient dans les plus fortes proportions et fassent passer le propriétaire par de plus fortes émotions. C'est là ce qui fait son charme. Elle a tout l'attrait du jeu. Que de millions gagnés et perdus sur ce tapis vert qui se déroule presque sans un seul trou de Beaucaire à Bordeaux. (1) »

C'est peut-être là la cause essentielle de cette détermination rigoureuse du délai ; la coopérative doit se garder d'avoir un découvert trop considérable.

Ce n'est pas seulement sur leurs apports normaux que des avances peuvent être faites aux propriétaires ; en effet, des avances peuvent encore leur être consenties sur l'apport supplémentaire et volontaire qu'ils feront à la coopérative du vin vinifié dans leur propre chai. Ils peuvent être autorisés à faire cet apport si dans les chais de la coopérative il y a de la place disponible, soit après la fermentation des raisins vinifiés par la société, soit après les soutirages.

(1) *Revue d'économie politique*, Crise du vin dans le midi de la France, 1907, II.

Les mélanges sont faits sur les bases décidées par le Conseil d'administration et, dans le cas d'avarie, la dépréciation est supportée par la coopérative et non par le récoltant.

Les avances accordées sur ces vins le sont selon les mêmes règles que les avances ordinaires.

De la vente

Nous avons vu comment et dans quelles conditions rigoureusement définies la coopérative reçoit la vendange et même en certains cas le vin vinifié de ses sociétaires. Voyons maintenant quels sont les rapports de la société avec sa clientèle et l'organisation de la vente. Le conseil d'administration a pleins pouvoirs pour vendre les vins de la cave coopérative. Le principe de la vente est l'adjudication en plusieurs lots ne dépassant pas 3.000 hectolitres. Si l'adjudication ne donne pas de résultat, la vente a lieu de gré à gré. Elle est faite par le Conseil d'administration qui doit consulter les conseils d'administration de la caisse de crédit et du syndicat professionnel agricole ; en cas d'avis défavorable de leur part, l'assemblée générale sera réunie d'urgence pour statuer.

Pour les sous-produits, mares, alcools, tartres, lies, ils sont vendus par le Conseil d'administration qui pourra déléguer tout ou partie de ses pouvoirs soit au comité de direction, soit au Président, soit au Directeur de la coopé-

rative ; les recettes qui proviennent de la vente des sous-produits et de la location des demi-muids, instruments et machines diverses utilisables soit pour la vinification, soit pour faciliter l'enlèvement de la récolte, ou pour augmenter la production, forment un compte à part auquel viendront s'ajouter le 10 % réservé sur les répartitions de tous les autres comptes spéciaux ainsi que les taxes ou commissions diverses perçues par la coopérative.

Ce compte séparé provenant surtout de recettes individuelles sert à payer, outre la valeur des vins ou raisins défectueux destinés à la distillation et apportés par les coopérateurs, tous les frais généraux de la coopérative ainsi que l'amortissement et l'intérêt des prêts, à constituer la réserve légale, à payer l'intérêt des parts.

Répartition des recettes

Tous les trimestres il est fait aux vignerons ayant apporté leurs récoltes au chai coopérateur, une répartition basée sur le 90 % des recettes effectuées, déduction faite des frais généraux antérieurs.

Un compte spécial pour chaque récolte est établi afin d'éviter par la suite des confusions possibles entre la récolte précédente et la récolte courante.

Le quantum par hectolitre de chaque répartition est fixé par le conseil d'administration en chiffres ronds ainsi que les ristournes.

Au moment de l'inventaire si l'actif est supérieur au passif, on prélève 5 % sur la différence entre ces deux sommes pour constituer la réserve légale. Sur le restant il est prélevé la somme nécessaire pour payer aux porteurs de parts un intérêt de 4 % du capital versé. Si, ce double prélèvement opéré, il existe un excédent, cet excédent est réparti de la manière suivante :

- a) 10 % pour un fond de réserve supplémentaire;
- b) 10 % pour la participation du personnel aux bénéfices ;
- c) 10 % pour la constitution d'une caisse de prévoyance et de solidarité pour les sinistres agricoles;
- d) 70 % pour les coopérateurs à titre de ristourne proportionnelle aux opérations faites par eux avec la coopérative.

Mais si l'inventaire révèle des pertes, on a recours aux fonds de réserve supplémentaire, puis aux fonds de réserve ordinaire. Si ces fonds sont insuffisants, un prélèvement est fait sur les profits disponibles des exercices suivants.

L'intérêt alloué aux porteurs de parts qui n'est pas réclamé dans le délai de cinq ans suivant son exigibilité est prescrit au profit de la société.

L'Administration

La société est administrée par un conseil composé de dix-huit membres et ayant à sa tête un président, deux

vice-présidents, un secrétaire et un trésorier. Ce conseil est élu par l'assemblée générale.

Les administrateurs doivent être chacun propriétaires d'au moins une part pendant toute la durée de leur mandat.

Les parts des administrateurs sont affectées à la garantie de tous les comptes de leur gestion. Ces parts sont inaliénables.

Le conseil d'administration se renouvelle tous les trois ans. Il se réunit au moins une fois tous les mois.

Le conseil d'administration de la coopérative est étroitement lié aux conseils d'administration de la caisse du crédit mutuel et du syndicat professionnel agricole. En effet, aucun acte important de gestion financière ne peut être fait par lui sans avoir obtenu leur avis ; s'il y a divergence de vue, l'Assemblée générale décide (1).

Le conseil d'administration peut déléguer partie de ses

(1) Le Conseil d'administration ne peut acheter, vendre et hypothéquer des immeubles si l'opération a une importance supérieure à dix mille francs, sans y être autorisé par une décision de l'assemblée générale. Au delà de trois mille francs il doit consulter préalablement le Conseil d'administration de la caisse locale du crédit et du syndicat professionnel agricole, annexes de la coopérative et, en cas d'avis défavorable, faire prononcer l'assemblée générale.

En cas de warrantage sur les vins ou autres produits en cave, le Conseil d'administration a pleins pouvoirs pour warranter jusqu'à concurrence de cent mille francs et jusqu'à deux cent mille après avoir obtenu l'avis favorable de la Caisse de crédit et du Syndicat professionnel agricole. Au delà de cette somme, l'assemblée générale doit être consultée.

pouvoirs à un comité de direction composé de trois à cinq membres.

Le Directeur

Le Directeur est nommé par le conseil d'administration ainsi que le personnel, lequel se compose d'un Directeur, d'un secrétaire comptable, d'un aide comptable, d'un maître de chai et d'un homme aide de chai.

En outre, selon les besoins et notamment durant les vendanges et la période de pressurage, de vinification et de décuaison, le Directeur peut, après s'être concerté avec le Président ou le Comité de direction, louer le personnel auxiliaire nécessaire pour les travaux à effectuer. Le Directeur a la haute main sur tous les services. Cependant ses attributions sont plus spécialement l'organisation du travail durant les périodes des vendanges et de la vinification et l'examen des soins à donner aux vins à toute époque de l'année. Sous ses ordres immédiats sont les auxiliaires chargés de la vérification mustimétrique des apports. Il doit s'occuper d'une façon particulière des soins œnologiques à donner à la vendange.

L'Assemblée générale

Dans l'Assemblée générale qui a lieu en février habituellement chaque membre ne possède qu'une voix quel que soit le nombre des parts qu'il a souscrites. L'Assemblée générale peut décider sur la proposition du con-

seil d'administration que les opérations sociales pourront s'étendre à l'achat en commun des marchandises de ses membres. Nous saisissons là sur le vif la tendance de la coopérative à étendre son action au delà même de son objet et à se donner le caractère d'une société de consommation.

Le régime financier

Une décision du 27 février 1910 a porté à 80.000 francs le capital social qui était lors de sa création de 60.000 fr. ; les 80.000 francs représentent 1.600 parts à 50 francs chacune.

Chaque associé est tenu de souscrire un nombre de parts proportionnel à la récolte déclarée au moment de son admission. Cette proportion est ainsi fixée : une action par 50 hectolitres ou fraction de 50 hectolitres jusqu'à 200 hectolitres ; de 200 à 1.000 hectolitres une action par 25 hectolitres ou fraction de 25 hectolitres. Les parts sont indivisibles à l'égard de la société qui ne connaît qu'un propriétaire pour chaque part. Aucun dividende n'est attribué au capital ou fraction de capital ; les porteurs de parts touchent un intérêt de 4 % qui ne peut jamais être dépassé. Les statuts de la société fixent en détail les conditions de la transmission des parts, des nouvelles émissions de la retraite ou de l'exclusion des porteurs. Dans le cas de dissolution de la société, après paiement des dettes et remboursement du capital, l'assemblée extraor-

dinaire peut décider de l'emploi des fonds de réserve à des entreprises ayant pour but d'améliorer les conditions de vente des produits agricoles ou à des œuvres de solidarité ou de bienfaisance ayant un caractère agricole ou viticole, mais ces fonds ne peuvent être, en aucun cas, répartis entre les porteurs de parts. Cette dernière réserve montre que la coopérative de Lézignan a été créée avec l'intention bien arrêtée de faire œuvre d'utilité commune et de sacrifier à l'intérêt collectif l'intérêt individuel.

Formation financière de la coopérative

Ce n'est pas sans de grandes difficultés qu'au début on parvint à organiser le régime financier de la nouvelle société. Il nous paraît indispensable de faire un exposé précis des conditions dans lesquelles s'est constituée l'œuvre financière de la coopérative. Les frais d'installation et de construction se sont élevés à 205.000 francs environ. Ils se décomposent de la façon suivante :

IMMEUBLES

Terrains et frais d'acquisition.	9.000 f.
Maçonnerie	118.000
Charpente en fer de la cuverie	7.000
Charpente en bois du chai.	5.600
Trappes en fonte des cuves	4.300
A reporter. . . .	143.900

	<i>Report.</i>	143.900
Support des foudres.		3.300
Robinetterie		2.000

MEUBLES

Achats de foudres en bois	12.000 f.
Pressoirs, pompes, fouloirs, bascules	20.000
Rails et wagonnets	3.800
Tuyauterie, caoutchouc et cuivre	4.000
Achat de demi-muids	3.000
Installation électrique, force motrice et éclairage	4.000
Appareillages divers.	3.000
Honoraires de l'Architecte.	5.500
Ouverture du crédit de premier avance évalué	500

Soit au total. 205.000 f.

Un premier projet prévoyait une dépense de 160.000 fr., mais un devis supplémentaire de 40.000 francs dut être établi; à cette dernière somme il convient d'ajouter 5.000 francs pour frais divers.

Les ressources furent les suivantes :

Constitution d'une société anonyme au capital de 60.000 francs formé par 1.200 parts à 50 francs chacune.

A la constitution de la société il a été versé les 2/5 soit	24.000 f. (1)
Prêt par l'intermédiaire de la caisse régionale du crédit agricole de Montpellier à 2 0/0, remboursable en 20 ans. . . .	48.000
Subvention de l'État sur les crédits des améliorations, égale au 1/5 du montant.	32.000
En 1910, versement d'un troisième 1/5 de parts.	12.000
Émission des 400 parts nouvelles et ver- sement immédiat des 3/5	12.000
Appel en 1911 des 4/5 des 1.600 parts soit.	16.000
Sur les versements effectués par la société, deuxième avance de l'État dans les mêmes conditions que la précédente de	48.000
Sur le projet complémentaire, deuxième don de l'État du 1/5, soit	8.000
Deuxième don de l'œuvre philanthropique du vin	5.000
Total. . . .	205.000 f.

Nous avons vu que le conseil municipal de Lézignan avait voté 8.000 francs de subvention à la coopérative. Cette subvention se décompose en 3.000 francs prélevés sur les fonds disponibles de la commune et 5.000 francs

(1) 14.000 francs compris dans les 24.000 sont donnés par la ville de Lézignan et par l'Œuvre philanthropique du vin de Paris.

demandés à l'emprunt. Au sujet de cet emprunt fut posée une question de droit administratif intéressante. Contrairement à la jurisprudence constante du Conseil d'État, la commune fut autorisée à emprunter pour subventionner une œuvre d'intérêt privé.

Ces 8.000 francs servirent à diminuer le montant des premiers versements des adhérents de la commune de Lézignan et les 6.000 francs de l'œuvre philanthropique à diminuer le montant du premier versement de tous les sociétaires.

*
* *

Il avait fallu toute l'autorité morale de M. Castel, maire de Lézignan, toute la confiance qu'il inspirait à la population et toute son activité intelligente et tenace, pour grouper un nombre suffisant de coopérateurs et réunir ensuite les capitaux nécessaires. Grâce à ses actives démarches et à l'appui dévoué des hommes politiques de l'Aude (1), comme des hauts fonctionnaires des Ministères de l'Intérieur et de l'Agriculture, la coopérative, constituée le 4 avril 1909, fonctionnait au mois de septembre de la même année.

(1) MM. Gauthier, sénateur, ancien ministre des Travaux Publics, Albert Sarraut, député, ancien sous-secrétaire d'État à l'Intérieur et à la Guerre.

Les avantages de la Coopération

Son avenir

Dès le premier exercice les coopérateurs eurent la joie de voir leurs persévérants efforts récompensés par le succès.

Dans le rapport qu'il présenta au Conseil d'Administration sur les opérations de 1909-10 le président pouvait déclarer non sans une légitime fierté que déjà les premiers résultats obtenus étaient satisfaisants. « Malgré les imperfections et les tâtonnements inhérents au début de toute œuvre nouvelle, disait M. Castel, malgré les difficultés nombreuses que nous avons eu à surmonter surtout lors des premières vendanges, le premier exercice que nous vous soumettons est décisif par lui-même et réconfortant pour l'œuvre. »

Les plus réfractaires à la coopération, les moins convaincus de son efficacité les moins confiants en son avenir allaient être désormais obligés de convenir des avantages précieux que l'œuvre nouvelle offrait aux petits viticul-

teurs, et de reconnaître que cette entreprise presque aussitôt réalisée que projetée était capable de vivre, de s'étendre et de prospérer.

La valeur de la coopération n'avait plus à se démontrer par des arguments; elle s'affirmait par l'exemple. Nous trouvons dans le rapport du président un exposé détaillé de l'activité de la coopérative pendant le premier exercice 1909-10. Nous croyons devoir reproduire ci-après les passages essentiels de ce rapport.

« Les apports de la récolte 1909 se sont élevés à 1.545.838 kg. de raisin dont la transformation a donné 12.000 hectolitres en chiffre rond exactement 11.835 kl. 55 de vin livré à la vente, les 140 comptant pour un hectolitre, déduction faite de tous déchets de la buvette du personnel des vendanges de 1909 et 1910 et du personnel permanent.

Les sous-produits se décomposent comme suit : Marc 190.688 kilos soit 12 1/2 par 100 kilos de raisins, tartre 2.359 kilos, lies sèches 3.300 kilos.

Le total net de la vente du vin s'est élevé
à 210.804 f. 15

Les sous-produits ou recettes diverses
ont donné un total de 7.037 f. 20

Le total des recettes de toute nature s'élève à. 217.841 f. 35

Les frais généraux se sont élevés à 15.451 fr. 30, y compris les frais de camionnage du vin vendu de la cave à la

gare, les produits œnologiques, diverses dépenses accidentelles telles que location d'un grand nombre de fûts, location d'une moto-pompe, d'un pressoir volant. Certaines dépenses toujours plus élevées la première année, telles que registres, carnets, seront moindres à l'avenir. Les taxes d'enregistrement seront également réduites du fait de la législation de plus en plus favorable aux coopératives.

Le compte des profits et pertes qui s'élève à 946 francs est surtout inhérent aux dépenses de construction qui ont amené des avances d'argent considérables, surtout si l'on tient compte que la deuxième avance demandée à l'État n'est pas encore versée, que le versement du quatrième cinquième des parts n'aura lieu que fin février 1911, que l'État n'a versé à ce jour que 5.000 francs sur la subvention de 32.000 francs qu'il nous a octroyée et enfin que la subvention complémentaire que nous escomptons pour 8.000 francs n'est pas encore consentie.

Il a été distribué conformément à nos statuts 90 %, du produit total de la vente du vin soit 189.833 fr. 65 représentant 17, 70 par hectolitre, la base de 140 kilos ayant servi à établir l'unité.

Cette somme prélevée, la différence entre les recettes et les dépenses s'élève à 11.610 fr. 30 constituant le bénéfice brut.

Il convient toujours, en conformité des statuts de prélever sur ces bénéfices.

1° L'intérêt à servir à la caisse régionale du midi soit

960 francs représentant l'intérêt à 2 % de la première avance de 48.000 francs.

2° La somme nécessaire pour amortir en 20 ans la dite avance soit 2.400 francs.

3° De prélever sur le surplus qui s'élève à 8.250 fr. 40 la réserve légale qui est de 5 %, soit 412 fr. 50.

4° De prendre 1.680 francs pour servir l'intérêt statuaire de 4 % des 1.600 parts que vous avez souscrites, la seconde émission ne jouissant d'ailleurs de l'intérêt qu'à partir du 1^{er} juillet 1910.

Il reste encore 6.157 fr. 90 qu'il convient de répartir d'après les statuts de la façon suivante :

1° Réserve complémentaire.	615 f. 80
2° Caisse de prévoyance.	629 f. 05
3° Participation du personnel aux bénéfices.	615 f. 80
4° Ristourne aux coopérants	4.297 f. 25

Soit 40 centimes par 140 kilos de raisin apporté ou par hectolitre de vin, ce qui porte à 18 fr. 10 par hectolitre les sommes distribuées aux adhérents nonobstant l'intérêt des parts et les diverses réserves ou dotations.

Le compte des avances et aussi celui des comptes courants ont dès la première année affirmé une vitalité qui démontre combien nous avons été bien inspirés en les créant.

Les avances faites à 76 propriétaires se sont élevées à 20.605 francs et les comptes courants laissés par 63 adhérents à 25.147 fr. 50.

Nous vous devons quelques explications sur la deuxième

récolte vinifiée à la coopérative en fin septembre et octobre 1910.

Par suite des ravages du mildew et de la cochylis qui ont réduit à moins d'un tiers d'une récolte moyenne la production de la zone de la Coopérative nos cuves et foudres sont restés en partie disponibles.

Néanmoins il a été apporté pour être vinifié en commun 1.023.177 kilos de raisins soit les deux tiers environ de l'apport total de 1909 qui avait été de 1.545.837 kilos et 40 % environ de la récolte totale de nos 300 adhérents qui s'est élevée à 2.600.000 kilos de raisin.

La quantité de vin obtenue malgré que les grains fussent bien moins développés que l'an dernier, grâce au pressurage puissant et persistant de nos 4 pressoirs Marmonnier mus à l'électricité peut être évalué en chiffre rond à 7.800 hectos dont 800 hectos environ de vin rosé le tout vendu à raison de 41 fr.55 l'hecto rendu en gare, 400 hectos étant réservés par nos adhérents. La quantité de marc vendue s'est élevée à 132.694 kilos soit 13 kilos pour 100 kilos de raisins. Payé grâce aux geste bienveillant de M. Pams à raison de 4 francs les 100 kilos rendus à l'usine, le marc a donné une recette nette de 5.142 francs soit 66 centimes par hectolitre de vin ou 50 centimes par 100 kilos de raisins. Parmi les dépenses se rapportant exclusivement aux vendanges nous relevons les chiffres suivants : personnel auxiliaire 1.683 francs, produits œnologiques 2.432 fr. 60 comprenant levures de l'Institut Zymotechnique, sulfophosphate

d'ammoniaque, bisulfite, tannin, phosphate d'ammoniaque etc. soit 30 centimes par hectolitre en chiffre rond.

Votre conseil d'Administration en raison du cours élevé des vins et des dégâts commis par le cochylis et le mildew considère qu'il ne fallait rien négliger pour obtenir des vins sains et biens constitués et qu'il y avait lieu de levurer tous les vins.»

La coopérative était parvenue au bout de ses deux premiers exercices, non seulement à remplir les engagements qu'elle avait pris, mais encore elle avait pu, par suite de l'unité d'effort de ses membres, concurrents d'hier, alliés d'aujourd'hui, vendre son vin à un prix plus rémunérateur de 0 fr. 30 par hectolitre, à le vendre vite, à profiter de tous les sous-produits.

Ainsi la coopérative de Lézignan existait à peine depuis une année que déjà elle assurait à ses sociétaires un rendement de leur produit sensiblement plus élevé que celui que chacun d'eux pouvait espérer de son activité et de son industrie individuelles.

L'avenir

Il nous reste à montrer que la raison de ce succès ne doit pas être cherchée dans un heureux concours de circonstances ni seulement dans l'intelligente collaboration habilement dirigée des nouveaux coopérateurs. Sans doute une réussite aussi prompte n'était pas possible sans l'effort ardent, patient, dévoué des initiateurs de l'œuvre;

mais surtout c'est dans le principe même de la coopération qu'il faut voir la cause profonde du succès.

Il est bon de rappeler ici quelle préoccupation essentielle inspira d'abord les créateurs de la coopérative et quel objet ils se proposaient principalement d'atteindre par l'association des petits propriétaires viticulteurs.

Le malaise dont la viticulture du Midi souffrait depuis longtemps et qui venait lors de la crise méridionale de prendre les proportions angoissantes d'un véritable désastre public, était avec raison attribué à l'engorgement chaque jour accru du marché des vins. C'est à cette nécessité plus que jamais impérieuse et urgente de procurer au petit récoltant des débouchés nombreux et une vente fructueuse que la coopérative de Lézignan dut son existence.

Mais comment une coopérative de vinification et de vente pouvait-elle efficacement sinon remédier à la mévente générale, du moins en diminuer les dangers dans une mesure très appréciable, voilà ce qu'il nous faut examiner maintenant et ce qui, du reste, est au premier regard assez facile à pénétrer.

La mévente est surtout, en effet, la conséquence immédiate d'une offre abondante et empressée.

Quelle est donc la cause de cette abondance et de cet empressement. La réponse est, par malheur, trop présente à l'esprit de tous.

Le petit propriétaire, insuffisamment outillé pour la vinification est embarrassé de son vin ; il ne sait où le

loger. D'autre part, comme il tire ordinairement toutes ses ressources de la seule viticulture, il est pressé de faire de l'argent : situation doublement pénible à laquelle il ne peut essayer d'échapper qu'en jetant au plus tôt son vin sur les marchés. Il s'ensuit infailliblement avec une vente rare un avilissement des cours.

La coopérative, au contraire, offre à tous ses participants un outillage complet et parfait, elle met à leur disposition une vaisselle vinaire suffisante pour un emmagasinement de durée. Le problème financier qui se pose si cruellement au petit propriétaire isolé est aussi résolu par elle. Son système d'avance permet aux adhérents d'attendre sans trop d'inquiétudes le moment opportun de lacher leur produit. Par l'intermédiaire impersonnel de la coopérative, ils deviennent en quelque sorte à eux-mêmes leurs propres banquiers (voir le rapport de 1909-10) (1).

(1) En 1909, le total des avances consenties à 76 propriétaires s'élevait à 20.605 fr. 40. Ils s'élèvent en 1910 à 42.324 francs pour un nombre de 48 propriétaires. L'institution du crédit par la coopérative préserve la propriété de l'hypothèque qui la ruine. Dans son ouvrage sur l'agriculture dans le département de l'Aude, M. Jules Rivals écrit : « La situation hypothécaire de la propriété rurale est « des plus alarmantes. La grande et la moyenne propriété sont « hypothéquées beaucoup plus que la petite propriété, puisqu'elles « le sont pour leurs quatre cinquièmes tandis que le tiers de la dernière est à peine hypothéqué et encore, dans leur état d'endettement, il y a des échelons. Les unes ne comportent plus d'hypothèques, parce qu'elles sont saturées de dettes et ont épuisé tout « leur crédit. Les autres malgré certaines hypothèques sont encore « susceptibles d'un nouveau crédit et pourraient encore offrir un

Ainsi disparaissent à la fois les deux causes de cette hâte fiévreuse de vendre dont l'effet était pour les petits récoltants qu'ils s'entreruinassent eux-mêmes.

Par la coopération ils favorisent tous ensemble la prospérité de chacun d'eux. Bien plus, l'action de la coopérative a pour conséquence indirecte d'améliorer les conditions de vente au bénéfice même de ceux-là qui se tiennent encore à l'écart du groupement coopératif.

Si le petit propriétaire écoule malaisément ses produits la raison en est encore dans l'impossibilité où il se trouve, livré à ses seules forces personnelles, de s'assurer une clientèle nombreuse et constante. Son outillage, nous l'avons dit, est, en même temps qu'incomplet, imparfait. Sa vinification en souffre. Ses procédés techniques de fabrication, loin de rendre à la qualité du vin ce que l'infériorité du matériel lui a fait perdre, augmentent encore la dépréciation par leur insuffisance empirique. Le petit propriétaire, trop étroitement fidèle à son expérience individuelle, ignore tout parfois des méthodes scientifiques modernes et, fréquemment, s'il ne les ignore pas, il est enclin à les dédaigner ; il ne profite pas des progrès de l'œnologie, lesquels, mieux connus et mieux appréciés, permettraient à son petit vignoble d'entrer, sans trop de péril, en

« gage. En résumé et vu cette situation, si l'agriculture n'est pas
« relevée par la vente de ses produits, la propriété qui a changé de
« propriétaire pour un bon tiers dans les quinze dernières années,
« passera pour moitié forcément dans un temps relativement court
« dans les mains de nouveaux possesseurs. »

concurrence avec le grand domaine. Il ne retient pas l'acheteur local par l'excellence de son produit et, son vin ne supportant pas les longs transports, il ne saurait espérer étendre son rayon de vente (1).

La coopérative, elle, a le moyen de s'attacher une clientèle; elle possède un outillage du plus moderne perfectionnement; tandis que ses pressoirs lui permettent par un double pressurage de tirer du raisin une substance plus abondante, elle peut, d'autre part, grâce à l'exacte observation qu'elle fait des règles œnologiques les plus sûres, obtenir des produits de première qualité. Ces vins supportent facilement le transport à longue distance et ils se vendent à des prix rémunérateurs. Nous lisons dans le rapport du Président que, pendant l'exercice 1909-10, la coopérative a vendu l'hectolitre plus cher que beaucoup de gros propriétaires du Narbonnais, et encore, grâce à la sévère vérification qu'elle fait des apports de vendange, elle a réussi à créer des vins types, des vins rosés qui ne peuvent servir au coupage et qui semblent destinés à devenir de véritables vins de cru.

Quant aux sous-produits, on sait à quel prix infime ils sont achetés au petit récoltant — s'ils lui sont achetés. Partout où il n'y a pas de distillerie les marcs se perdent et les lies ne sont pas conservées. Il n'en est pas ainsi pour les sous-produits de la Coopérative. La preuve en est dans

(1) Un reproche fait aux vins de notre région était qu'ils supportaient mal le transport; ils ont été souvent sujets à la casse, accident qui leur enlevait toute valeur marchande.

l'état détaillé des recettes du premier exercice. Il a été vendu en 1909-1910 pour 2.574 fr. 30 de marc. Le tartre a donné 1.914 fr. 95, la lie 594 francs : bénéfice léger peut-être si l'on considère le nombre d'adhérents, mais est-il aucun bénéfice qui soit négligeable ?

On vient de voir comment et dans quelle large mesure la Coopérative de Lézignan atteint son objet, qui est de conjurer le péril de la mévente et de remédier au désordre du marché, et quels avantages particuliers elle assure à ses adhérents dans la vente de leur vin.

Mais ce n'est pas seulement dans les résultats commerciaux obtenus que se révèle l'efficacité de la Coopération.

L'installation même du matériel est proportionnellement moins coûteuse pour chacun des sociétaires qu'elle ne le serait pour le récoltant isolé.

Donnons des chiffres.

La Coopérative de Lézignan a obtenu, comme il est exposé plus haut, pour une somme totale de 205.000 francs une installation parfaite qui lui permet de vinifier 25.000 hectolitres. Le capital de première mise pour chaque hectolitre est par conséquent égal à 8 fr. 40.

Or, des renseignements recueillis sur place nous autorisent à avancer que la création d'une cave particulière capable de vinifier 1.000 hectolitres exigera une dépense de 12 à 13.000 francs selon la valeur de l'outillage acheté. Cette dépense se décompose comme suit :

Bâtiment	5.000 fr.
Cuves ou foudres.	5.000
Outillage (variant de 2 à 3.000 fr.).	2.000
Soit au total. . . .	12.000 fr.

D'où un prix de revient par hectolitre de 12 francs.

La dépense de premier établissement est donc, dans le cas du propriétaire isolé, plus élevée de 3 fr. 60.

Le récoltant vinifiant chez lui devra supporter les frais d'amortissement d'un capital de 12 francs par hectolitre, tandis que, s'il vinifie à la coopérative, il ne supportera que les frais d'amortissement de 8 fr. 40.

Cette considération d'économie n'est certainement pas méprisable pour la masse des viticulteurs. Elle peut, mise en lumière par une propagande habile, toucher d'une façon décisive l'esprit du petit propriétaire et constituer à ses yeux un argument nouveau et puissant en faveur de la coopération. Le petit récoltant n'est pas riche, s'il veut vivre, il est contraint de s'appliquer non seulement à gagner, mais encore à ne point dépenser au-delà des exigences de la production.

Si nous ajoutons que le viticulteur isolé ne jouit pas de ce privilège du secours financier que les pouvoirs publics accordent aux groupements coopérateurs, nous avons fini de montrer quels avantages immédiatement sensibles

doivent signaler la vinification et la vente en commun à la préférence des vigneron.

Mais la coopérative exerce encore autour d'elle une influence bienfaisante en rendant difficiles et, par là, plus rares, ces tentatives de fraude et de falsification qui, entre autres méfaits, aggravent le mal de la mévente. Elle vinifie pour ainsi dire au grand jour : le seul caractère de sa production lui interdit les pratiques clandestines de truquage et de maquillage que favorise le secret du chai privé.

Sans parler de l'élément nouveau de prospérité que l'existence de la coopérative apporte dans tout le domaine de l'industrie et des transactions locales, une conséquence en apparence plus étrange mais à l'examen extrêmement naturelle de la coopération est de faciliter à l'ouvrier non possédant l'accession à la petite propriété.

La discipline de la coopération, loin de léser le principe fondamental de la propriété individuelle, augmente au contraire pour les plus déshérités des travailleurs de la vigne les chances d'acquérir cette garantie précieuse d'indépendance personnelle qu'est la possession individuelle du sol.

Parmi les salariés de la viticulture, il en est en effet qui ont amassé des économies suffisantes pour acheter un lopin de vignoble. Avoir une vigne, c'est déjà beaucoup, mais c'est loin d'être tout ; c'est même bien peu et presque rien si le propriétaire manque des locaux et des instruments indispensables à la bonne vinification, lesquels, nous

l'avons vu, nécessitent une grosse dépense. Tel qui possède un pécule tout juste assez rondet pour lui permettre l'achat de la terre, souvent n'achète pas parce que la modicité de ses ressources l'empêche de se munir de l'outillage et que, dès lors, en devenant propriétaire, il n'aurait fait exactement qu'enterrer son argent. Or, la coopérative délivrera l'acquéreur de ce souci du matériel ; elle se chargera dans des conditions exceptionnellement heureuses de la vinification de sa vendange ; l'ouvrier peut désormais acheter ; il sait que son vin se fera, et, ce qui est mieux, qu'il se vendra. Et l'ouvrier achète sa terre.

On enregistre à Lézignan plusieurs exemples de cette accession du salarié à la petite propriété. Nous pourrions même nommer des commerçants qui, voulant eux aussi profiter des bienfaits de la coopération, ont acheté 3 et 4 hectares de vigne.

Il est résulté de ce fait une plus-value soudaine des parcelles, plus-value invitant aux défrichements. Ainsi, tandis que d'une part l'action coopérative triomphait des difficultés de la vente, elle avait pour conséquence indirecte d'étendre la culture même du vignoble et de rendre autour d'elle à la fertilité une terre que naguère le découragement paysan condamnait à la stérilité.

Après l'examen de l'œuvre présente, il est intéressant de se demander quelles espérances les coopérateurs de Lézignan peuvent raisonnablement fonder sur son développement futur.

Il semble que, l'outillage et les procédés de vinification se perfectionnant chaque jour davantage, la production de la coopérative doit tendre à s'industrialiser de plus en plus. Le temps est à prévoir où elle tirera des produits de la vigne le profit le plus étendu. Le projet d'une distillerie est sur le point de se réaliser. Nul doute qu'à la distillerie ne vienne s'adjoindre bientôt une vinaigrerie. Grâce à cette double installation complémentaire tous les déchets trouveront leur emploi dans la coopérative qui saura faire argent de tout ; il ne se perdra pas un grain, pas une goutte. Peut-être même, son exploitation commerciale s'élargissant, cherchera-t-elle une source nouvelle de bénéfices dans la vente du raisin de table et du raisin sec.

Nous avons marqué comment une scrupuleuse préoccupation de la qualité permettait à la coopérative d'obtenir des vins types destinés à rivaliser avec les vins de crûs. Le commerce du vin de luxe ne tardera pas à tenter son ingénieux et vigoureux esprit d'initiative ; la coopérative ne négligera pas les leçons que reçoivent les viticulteurs français de la production étrangère ; par exemple, de la production australienne dont les vins industrialisés réussissent à concurrencer les vins d'Europe.

L'Australie viticole est, en effet, merveilleusement armée contre nous et l'on peut dire de nos propres armes ; les fabricants se font envoyer des levures de champagne, s'attachent des vigneronns bourguignons, champenois et, favorisés par l'installation de leurs laboratoires, ils transforment les vins de leurs terres en vins de luxe qu'ils écoulent aisément.

ment en Amérique et en Europe. Dans cette conquête du marché mondial, ils sont aidés par les correspondants nombreux qu'ils ont établis dans les principaux ports européens (1). Ils savent, on le voit, se ménager une puissance redoutable sur les marchés étrangers.

Si la coopérative veut, elle aussi, développer son domaine commercial, elle ne saurait trop se soucier d'assurer dans le détail la bonne organisation de sa vente. C'est malheureusement là, il faut le reconnaître, le moindre des soucis de nos viticulteurs, écrit M. Augé-Laribé.

« L'organisation du commerce des vins n'est pas faite
« pour mettre beaucoup de stabilité dans les prix de vente.
« En général, les propriétaires ne s'occupent pas de la
« partie commerciale ; ils l'abandonnent aux négociants
« en gros et aux négociants en demi-gros ou de détail
« (les « barricailleurs », qui font la vente à la barrique).
« Les négociants et les propriétaires n'ont généralement
« pas de relations directes. Il y a un intermédiaire, un
« courtier, qui vient prélever les échantillons, les présente
« et reçoit les offres, sans nommer les parties avant la
« conclusion du marché (2). »

Les coopérateurs devront s'intéresser aux fluctuations des cours, en faire une étude attentive et s'efforcer de

(1) Lettres personnelles. Dans le vignoble de Magyll près d'Adeläide, Australie, on champagnise une partie des vins rouges et blancs, qui se vendent, sur le marché anglais, 2 et 3 schellings la bouteille sous le nom de Bourgogne mousseux ou de Champagne.

(2) *Le problème agraire du socialisme*, p. 494.

connaître, sinon avec une rigoureuse précision, laquelle est impossible, du moins approximativement, les causes nombreuses et complexes qui déséquilibrent le marché. Aujourd'hui, dans la détermination des cours « on ne « peut, écrit M. Bousquet (*Régime économique des vins*, « p. 112) que baser de vagues présomptions sur de vagues « renseignements. »

Il est vrai qu'en une matière aussi mobile, aussi décevante, l'effort d'une seule coopérative serait presque tout aussi vain que celui des propriétaires dispersés. Cette science délicate, on ne peut espérer qu'elle soit acquise autrement que par le moyen d'une fédération de coopératives dont le réseau, sensible aux plus légères variations, les enregistrerait sur une grande surface de pays. Cette coopération à la *seconde puissance* en quelque sorte que serait la fédération des coopératives viticoles, il ne nous paraît pas aventureux d'en présager la formation. En tous cas, elle ne ferait que porter à leur maximum d'efficacité les avantages qu'une coopérative comme celle de Lézignan offre à ses sociétaires. Par elle c'est toute la propriété d'une région qui régirait le marché local.

« Des coopératives de ventes nombreuses multipliées, « reliées entre elles par les liens d'une Union ou d'une « Fédération constitueraient un réel progrès : elles absor- « beraient, elles centraliseraient une grosse part de la « production et s'appliqueraient à faire disparaître les « excédents et les non-logés ; comme elles devraient « avoir en vue, non la vente directe au consommateur

« ou au commerce des places de consommation, mais bien
« et pour ainsi dire exclusivement la vente au commerce
« local elles seraient pour celui-ci une garantie d'ordre
« et de sécurité ; elles formeraient, par leur entente loyale
« et constante avec lui, la nouvelle clef de voûte du
« marché des vins, d'où se trouveraient du même coup
« éliminés tous ces agents nés d'hier, commissionnaires-
« expéditeurs, etc..., qui, travaillant toujours à la baisse
« et en relations directes avec les négociants du dehors,
« nuisent à la fois au commerce local et à la propriété.
« Ainsi conçues et organisées, ces associations apporte-
« raient au marché des éléments certains de stabilité et
« de fixité (1). »

Est-il impossible qu'une ambition aussi favorable à leurs intérêts ne séduise jamais la masse plus clairvoyante des petits viticulteurs et que cette ambition ne soit pas enfin satisfaite ?

L'avenir en décidera.

Si cette œuvre considérable tarde à s'accomplir, nous verrons sans doute plus rapidement se produire dans la coopérative de vinification et de vente une extension de sa destination première.

Jusqu'à ce jour elle s'est bornée à fabriquer le vin et à le vendre, mais elle n'a pas encore porté son activité *jusque sur le sol du vignoble* où certains travaux de culture peuvent cependant être confiés à la coopérative. Dirigés

(1) *Revue de viticulture*, 26 novembre 1906, M. Gervais.

par elle, ces travaux s'exécuteraient à moins de frais, plus facilement et mieux que si le propriétaire en demeurait seul chargé. Pour la culture de la vigne comme pour la vinification, les petits récoltants seront certainement amenés par l'expérience à comprendre de quel grand bénéfice leur serait la propriété commune du gros outillage.

L'entretien des chevaux pour les labours et le transport des fumures ou de la vendange est très onéreux pour le vignoble au-dessous de 8 à 10 hectares. Il serait avantageux aux petits propriétaires de supporter en commun les dépenses de cet entretien.

De plus, la mécanique agricole s'est depuis plusieurs années extrêmement perfectionnée. La charrue automobile se substituera bientôt partout à l'antique araire à versoir. Le prix de la machine ne sera pas abordable aux petits viticulteurs qui devront dès lors recourir à l'acquisition collective. Il leur est déjà difficile de se procurer les instruments nouveaux de sulfatage, qui sont chers.

Associés pour l'achat les petits propriétaires ne se trouveront plus dans la nécessité d'user d'un outillage insuffisant et désuet.

La coopérative pourra même confier la manœuvre des instruments perfectionnés à des travailleurs spécialisés qui, grâce à leur compétence technique, obtiendront de la machine son maximum de rendement.

Les maladies de la vigne exigent, d'autre part, que des traitements préventifs leurs soient appliqués. La petite

propriété manque sur ce point de l'organisation que la grande est en mesure de se donner (1).

Les petits viticulteurs auraient donc tout profit à faire appliquer ces traitements par la coopérative ; ils trouveraient dans les ressources du groupement coopératif le moyen de créer des centres d'études œnologiques dont la mission serait d'indiquer les méthodes les plus sûres de préservation de la vigne et de renseigner à tout instant le vigneron sur la conduite des diverses opérations de la culture (choix de cépages, fumures, engrais..) (2).

A la coopérative conviendrait aussi la tâche de garantir les vignobles de la gelée en faisant répandre également à l'heure opportune les fumées de goudron sur les plantations de ses adhérents. Aujourd'hui, le petit propriétaire qui procède à ce travail préventif risque plus d'une fois de peiner au profit de son voisin, car il arrive souvent que le vent emporte ces fumées et les couche sur les vignobles attenants au sien (3).

Contre la grêle, la coopérative prendrait des mesures collectives, analogues en se munissant de ses fusées para-grêle dont plusieurs communes rurales font un usage fréquent et heureux. Enfin les coopérateurs pourraient tenter l'organisation de la polyculture en s'accordant pour déterminer quelle zone de terre sera réservée aux céréales

(1) Voir Augé-Laribé, *Le problème agraire du socialisme*, p. 163.

(2) Voir *La Dépêche* du 9 avril 1911 (12^e édition).

(3) Dans les Pyrénées-Orientales cet inconvénient est évité par l'entente des viticulteurs.

et aux prairies. Leur entente réfléchie serait capable de réaliser cette salubre distribution des cultures que les plus sages mesures législatives ne sauraient faire accepter aux viticulteurs épars.

On objectera les difficultés d'irrigation. Elles sont grandes à la vérité, mais non pas insurmontables. Les propriétaires associés, forts du faisceau de leurs volontés et de la réunion de leurs ressources, sont, en effet, en mesure d'entreprendre des travaux d'irrigation même considérables. La preuve en est dans l'exemple donné par les viticulteurs lors de la crise phylloxérique. Les canaux de submersion construits à ce moment sont dus à leur action commune. Et, cependant leurs efforts n'étaient point solidement liés en une collaboration étroite comme le sont aujourd'hui ceux de nos coopérateurs (1).

Des tentatives de polyculture se sont déjà produites dans le Narbonnais (2), à Lézignan en particulier où plusieurs propriétaires ont avec succès, varié la production de leurs terres (3).

(1) Sur l'irrigation dans la plaine du Minervois et de la Narbonnaise, voir les travaux de M. Hanric, ancien ingénieur des Ponts et Chaussées à Alger : « Captation des eaux en montagne dans la vallée de l'Argent Double et de la Clamou. »

(2) M. Louis Benel de Narbonne a transformé la culture de ses terres ; il a remplacé la vigne par diverses cultures.

(3) MM. Henri et Louis B..., propriétaires à Lézignan, ont obtenu sur leur domaine de Saint-Jean, en terrain argilo-calcaire, compact, dans une pièce de 2 hectares 70 ares :

En 1907 404 hectolitres de blé.
(vendus 20 francs l'hectolitre).

*
* *

Nous venons d'indiquer brièvement comment la coopérative pourrait intervenir utilement dans l'ordre de la production.

Mais dira-t-on, si la coopérative assume pour le compte de ses adhérents la plupart des travaux de la vigne, que restera-t-il à faire au propriétaire ? Encore beaucoup, et peut-être l'essentiel. C'est lui qui se réservera de donner à ses plants les soins délicats et incessants où l'expérience professionnelle et l'habileté des mains trouvent une continuelle occasion de se produire ; il se consacrera tout entier à cette partie de la production viticole qui échappera toujours à l'action coopérative parce qu'elle peut être

En 1905 les pluies ayant empêché les
semences et tout travail..... 64 hectolitres de blé.
En 1909..... 108 hectolitres d'avoine.
En 1908, ces propriétaires ont emblavé 14 hectares en céréales et
ont obtenu :

16.322 kilogrammes de blé	sur 8 hectares
9.600 —	d'avoine sur 5 —
3.027 —	d'orge sur 1 —
plus 57.916 —	de paille

En vignes, la moyenne décennale de ces terres, mal plantées à la vérité, avait été de 525 hectolitres de vin, soit 38 hectolitres à l'hectare.

En résumé, ces 14 hectares qui en vigne laissaient les propriétaires en perte, leur ont donné cette année-ci un bénéfice net de 6.712 fr. 90.

Nous trouvons des résultats semblables chez M. de C. à Haute-rive, canton de Lézignan. (*Bulletin de l'Union départementale des syndicats agricoles de l'Aude*, septembre 1909.)

à juste titre considérée comme un art. En acceptant que la coopérative assume la charge de l'exploitation de sa terre dans la mesure définie que nous avons indiquée, le vigneron n'aura pas le sentiment d'une capitulation ; son individualité, loin de subir une sorte de diminution et d'assujétissement, sera seulement dégagée des plus grossières obligations de la culture ; elle sera surtout comme allégée et plus alerte, et plus capable désormais de s'affirmer dans son œuvre par ses caractères distinctifs.

Le développement de l'action coopérative ne nuira pas davantage au principe de la propriété individuelle. Le viticulteur peut confier à la coopérative le soin de faire son vin et de le vendre et même celui d'assurer la culture de son vignoble pour la partie qui est susceptible d'une direction collective ; il n'en restera pas moins le maître de son champ. Ici rien d'analogue à ces expériences de propriété commune de la vigne qu'en certains endroits de notre région les socialistes ont inaugurées (1). La

(1) L'« Émancipation paysanne » est une coopérative de production, de culture de la vigne. Elle est même la seule coopérative de production vinicole existant actuellement. C'est à ce titre surtout qu'elle est intéressante.

Elle a été constituée le 27 août 1905 par le syndicat des ouvriers agricoles de Maraussan. Ce syndicat a acheté pour une somme de 6.500 francs une vigne de 1 hectare, qui constitue la propriété collective des ouvriers agricoles qui le composent.

(Castelnau, *Des associations de vente du vin dans le midi de la France*).

A Vauvert (Gard), le groupe socialiste cultive une vigne possédée collectivement.

coopérative de Lézignan du reste est absolument dépourvue de tout caractère proprement socialiste. Les plus hardis de ses adhérents sont loin de songer à vouloir établir la propriété collective du sol. Ils sont au contraire disposés, en même temps qu'à favoriser la pratique de la production en commun, à aider le non possédant à devenir propriétaire. Il suffit pour s'en rendre compte de se rapporter au projet que l'éminent Président de son Conseil d'administration, M. Castel, à bien voulu nous exposer : son désir serait que la coopérative achetât des terres en friche pour en attribuer la propriété à des ouvriers viticoles qui, offrant toutes les garanties de sérieux et de capacité, fonderaient une famille dans la localité.

Cette propriété ils l'obtiendraient à condition de travailler en commun les vignes concédées, mais chacun d'eux serait bien légalement propriétaire de sa parcelle et non pas bénéficiaire d'un droit de propriété sur une terre indivise. Si ce projet se réalisait, ce serait, en réduction, artificiellement provoquer l'évolution que la coopérative elle-même semble, comme nous l'avons marqué plus haut, devoir accomplir de la communauté dans la vinification et la vente à la communauté dans la production.

La coopération enfin permet la constitution de grands domaines quant à l'exploitation commune. Elle fait ainsi disparaître l'un des facteurs de déperdition de force, de travail et d'augmentation du coût de la production : le morcellement.

Si nous consultons le tableau ci-après nous voyons en

1910 sur 33.047 propriétaires possédant 118.670 hectares récoltant 6.510.926 hectolitres, 30.714 propriétaires sont petits ou moyens viticulteurs, possèdent 57.203 hectares et récoltent 2.858.532 hectolitres, viticulteurs dont le groupement permettrait la constitution de biens sinon d'un seul tenant du moins suffisamment rapprochés pour permettre une exploitation plus économique, plus sure, plus perfectionnée. (Consulter le tableau ci-contre).

*
* *

Ainsi l'œuvre de coopération en se développant non seulement donnera un plus grand essor à la viticulture mais encore augmentera le bien-être commun.

Œuvre féconde en bienfaits, elle s'imposera chaque jour davantage à nos frères de la petite patrie, à ceux qui sont restés sur le sol natal pour le faire prospérer; elle est leur salut, l'avenir de notre pays; à elle doivent aller toutes les espérances.

Hier encore le petit viticulteur, jaloux de profiter seul d'avantages précaires, semblait avoir pour devise : Chacun pour soi. Aujourd'hui sous l'influence de la mévente son esprit s'est ouvert aux idées de coopération.

Les heureux résultats obtenus à Lézignan lui serviront d'exemple. Une nouvelle ère va commencer pendant laquelle les hommes animés par le juste sentiment de leur intérêt véritable réuniront leurs efforts pour obtenir avec moins de peine et plus de sûreté la récompense de leurs travaux.

Répartition du vignoble par Arrondissement en 1910-1911

	NOMBRE DE VITICULTEURS				SURFACES CORRESPONDANTES				PRODUCTIONS CORRESPONDANTES			
	CARCASSONNE	CASTELNAUDARY	LIMOUX	NARBONNE	CARCASSONNE	CASTELNAUDARY	LIMOUX	NARBONNE	CARCASSONNE	CASTELNAUDARY	LIMOUX	NARBONNE
de moins de 1 hectare.....	4.045	2.864	2.727	4.252	2.122	1.279	1.617	2.429	100.833	32.052	48.921	131.727
de 1 à 5 hectares.....	5.389	372	2.768	5.631	12.709	607	5.663	12.673	606.577	20.421	230.581	659.767
de 5 à 10 hectares.....	994	36	292	1.344	6.726	234	2.047	9.097	386.424	8.316	103.855	523.047
de 10 à 20 hectares.....	751	28	127	714	6.136	398	1.597	9.759	362.810	12.859	86.295	535.541
de 20 à 30 hectares.....	146	10	32	255	3.572	233	753	5.952	190.263	8.544	37.961	368.738
de 30 à 40 hectares.....	73	»	12	101	2.480	»	599	3.444	147.216	»	20.275	221.750
de 40 à 50 hectares.....	54	2	9	70	2.288	87	394	3.175	123.789	4.125	19.860	198.661
de 50 à 60 hectares.....	33	1	5	35	1.780	50	217	1.910	119.830	4.400	14.900	123.210
de 60 à 70 hectares.....	20	»	»	24	1.242	»	»	1.548	69.455	»	»	102.140
de 70 à 80 hectares.....	14	1	1	25	1.014	70	75	1.850	51.430	7.500	5.200	126.925
de 80 à 100 hectares.....	19	»	»	27	1.667	»	»	2.395	100.923	»	»	156.195
de plus de 100 hectares.....	15	»	»	32	2.572	»	»	4.593	138.611	»	»	293.989
TOTAUX.....	11.250	3.214	5.973	12.510	44.308	2.958	12.762	58.642	2.398.161	103.227	567.848	3.441.690

CONCLUSION

La coopérative de Lézignan marque une étape importante dans le mouvement de solidarité qui de plus en plus emporte vers la pratique de l'association nos viticulteurs Narbonnais.

On peut mesurer au résultat de l'œuvre réalisée par les vignerons Lézignanais quels progrès sensibles a depuis un demi-siècle accomplis la conception chaque jour plus hardie d'un effort commun et quelle salubre évolution les nécessités même de la viticulture ont imposé de subir à l'individualisme jadis obstiné du petit récoltant.

Nous avons essayé d'indiquer par l'exemple des viticulteurs de Lézignan comment il était possible d'organiser une coopérative de vinification et de vente, quels avantages immédiats l'on en retirait et quels, dans l'avenir, on pourrait encore en espérer.

Jusqu'à ce jour uniquement préoccupée d'assurer à ses adhérents une bonne fabrication et une vente facile et fructueuse, la coopérative ne tardera pas, toujours sous

l'aiguillon des nécessités économiques à étendre son action *jusque sur le terrain* — et ce n'est point ici une métaphore — de la culture de la vigne : favorisant autour d'elle le développement de la petite propriété, elle fera cesser, en revanche, l'état de dispersion des petits propriétaires : à la possession individuelle du sol elle adjoindra la possession collective des instruments de culture comme elle accoutumera les viticulteurs à l'accomplissement en commun de la plupart des travaux viticoles.

Mais cette tendance à une collaboration disciplinée dans la culture, ce n'est pas seulement, semble-t-il, chez les propriétaires qu'elle se manifestera bientôt. Les ouvriers du grand domaine, unis par une communauté de revendication, essaieront, avec le concours du propriétaire lui-même, de trouver dans un mode collectif d'exploitation la solution nécessaire à la crise du chômage, à l'abaissement du salaire des années de mévente.

M. Ch. Gide nous expose en effet, dans le *Musée social* de mars 1905 un système de métayage, qui, généralisé pourrait donner lieu dans la grande propriété à l'organisation d'une sorte de coopérative de production « où l'un des « associés fournira tout le capital, où tous les autres fourniront « la main d'œuvre et où le produit sera réparti entre tous selon « des proportions que l'expérience pourra modifier. » Il n'est point d'autre part aventureux de supposer que les ouvriers de la vigne s'inspireront quelque jour de l'exemple des ouvriers agricoles italiens. Le système des *affitanze*

collective (1) pourra tenter leur initiative; il se trouveront dès lors à l'égard du grand propriétaire non plus dans cet état de subordination où le salariat les retient, mais dans la situation beaucoup plus indépendante de véritables locataires associés.

Le grand souffle de l'idée syndicale et coopérative a secoué de leur torpeur les paysans jadis hostiles ou indifférents. Si un initiateur hardi se présente ils l'écoutent, ils le suivent dans sa marche en avant, car ils connaissent les bienfaits de l'association.

D'autre part le grand propriétaire terrien s'il vit de la terre ne vit pas sur elle; son existence s'écoule souvent au loin de son domaine.

L'absentéisme règne aujourd'hui comme il régnait à la fin du XVIII^e siècle (2).

Les conséquences de cette absence sont bien plus grandes qu'elles ne l'étaient autrefois. Le travailleur agricole s'émancipe de la tutelle du maître. La cordialité dans les rapports économiques entre ouvriers et patrons n'existe plus. L'exploitation quasi familiale, jadis la règle, disparaît chaque jour davantage; l'ouvrier n'est plus attaché à un domaine.

(1) Voir *Revue d'économie politique*, mars 1907, n° 3. Art de M. Hitrer.

(2) Voir *les doctrines économiques et sociales du marquis de Mirabeau dans l'« Ami des hommes »* par Lucien Brocard, p. 112 à 138 :

« Les terres demandent des soins et quelque résidence, du « moins passagère; on ne veut point de cela : les campagnards sont

M. Albert Dulac dans un article de la *Revue politique et parlementaire* de juin 1907 a fort bien dépeint cet esprit nouveau des vigneronns du Midi comme de tous les agri-

« si rebutants ; les parcs de nos pères sont si rañoteux ; point d'arbres
« en boules, ni de treillages en bois dans les dehors : moins encore
« d'entresols, d'appartements, de bains et de lieux à l'anglaise dans
« les maisons. Que faire de tout cela ? Il s'agit donc de ce qu'une
« terre rend franc et quitte à Paris. L'ancien possesseur mettait tout
« à profit, connaissait son monde, organisait sa besogne ; le riche
« qui lui succède attend qu'on le vienne chercher, qu'on ait payé
« son portier et ses valets pour avoir audience de Monseigneur, et
« obtenir la ferme à bon prix. Ce ne sera point un honnête labou-
« reur qui se donnera ces mouvements-là ; la ville l'effraie et l'inso-
« lence des sous-ordres le rebute : voilà donc un intrigant et sou-
« vent un fripon devenu fermier, et chargé en outre de la confiance
« du maître ; il fait la portion de l'intendant, il envoie des pâtés au
« maître d'hôtel, et des fromages au suisse : tout chante ses
« louanges dans la maison. De son côté il sait où reprendre ses
« frais... Comme on se fie à lui, il arrive malheurs sur malheurs,
« cas fortuits, réparations, et le maître ne trouve au bout de l'an que
« du papier en recette et dépense. Voilà pour les terres éloignées.
« Celles qui sont à portée, ont l'honneur de voir le patron ; il
« arrive, l'avenue est trop étroite et de côté, il faut en marquer une
« autre, deux contre-allées : trente toises de largeur et autant que la
« vue peut s'étendre ; le terrain d'une bonne métairie devient
« avenue et le produit, zéro. Le parc, les charmilles, le quinconce,
« le labyrinthe, les arbres en boules, autres zéros : trois cents
« arpents en ce genre ne sont pas de trop ; le potager était trop
« étroit, il faut des ados, des murs de partage, une pompe pour
« amener des eaux, des serres chaudes, une orangerie. Les terrasses
« sablées, les élagueurs, les tondeurs, l'entretien de ces potagers
« dont il arrive quelques primeurs à la ville, le soin d'entretenir et
« ratisser toutes les allées du parc, de maintenir les pompes, etc.,
« si tout cela ne coûte que 10.000 livres, ce n'est pas trop. Dans la
« maison, les meubles, les vernis, etc., demandent un concierge.
« Si ce pauvre homme, sa famille et les frais d'entretien ne coûtent

culteurs de France. « Nous assistons bien actuellement, « dit-il, dans les campagnes à un mouvement de revendi-
« cation ouvrière qui semble indiquer l'éveil d'une classe
« jusqu'ici perdue dans les ténèbres de la servitude. Sans
« doute les formes actuelles, rigides et inflexibles de la
« société et de la production ne nous permettent pas de
« considérer comme possible autre chose qu'un relève-
« ment de salaire, une amélioration non une transforma-
« tion de vie du prolétariat rural.

« Cela ne veut pas dire que les syndicats d'ouvriers
« agricoles, agents révolutionnaires, troubles économiques
« puissants ne préparent un stade encore plus élevé de la
« production où la collaboration de tous les travailleurs
« deviendra un fait réel au-delà de l'œuvre de direction
« autoritaire qui enclot l'atelier jusqu'aujourd'hui dans
« les responsabilités stériles de forces productives dépouil-
« lées du produit de leur travail. »

Que va-t-il se passer? Nous ne le savons pas, il ne nous

« que cent pistoles, c'est bon marché. La terre valait 15.000 livres
« de rente, elle revient à 400.000 livres avec les frais, on y en a
« dépensé 60 pour la rendre digne du maître; le terrain mis en déco-
« ration a diminué la ferme de 4.000 livres, il en coûte 11 d'entre-
« tien, reste à rien pour Monseigneur. Mais son voisin dans la place
« Vendôme, et lui-même quelques fois compte : cette terre, dit-il,
« me tient lieu de 23.000 livres de rente et ne me rend rien, d'où
« lui et ses semblables concluent : « ce sont de mauvais biens que
« les terres. »

« Et alors on vend sa terre, on cherche un placement en rentes
« ou en contrat qui dispense de tout souci et qui donne un revenu
« fixe. »

paraît pas cependant imprudent de dire que dans les vignobles de la Narbonnaise comme dans les plaines de la Lombardie et de l'Emilie les mêmes causes auront les mêmes effets. Les difficultés d'exploitation quant à la main-d'œuvre auxquelles se heurtent les grands propriétaires, leur absence, la constitution sur leur domaine de véritables ateliers ruraux, le développement de l'esprit d'association dans le prolétariat agricole, les crises économiques avec le mécontentement qu'elles font naître chez l'employé et l'employeur.

Voilà les facteurs qui ont amené en Italie la création de coopératives agricoles de production puissantes.

Ces mêmes facteurs existent dans nos vignobles et il ne me paraît pas téméraire de conclure en disant qu'ils auront en deçà des Alpes comme au delà les mêmes résultats.

Nous n'avons fait ici que signaler rapidement quelles formes nouvelles l'union des petits propriétaires et celles des salariés de la vigne sont susceptibles d'affecter demain dans le vignoble méridional. La valeur économique du groupement, les viticulteurs l'ont désormais éprouvée, comme ils éprouvent son influence morale, qui, si elle n'est point aussi apparente, n'est cependant pas négligeable. « Au-
« dessus et en dehors des bénéfices matériels que procurent
« la mutualité et la coopération, écrit M. G. Barbut, il est
« une idée essentiellement pure et moralisatrice qui s'en
« dégage ; c'est celle de l'égalité absolue des membres de
« ces associations, qui s'habituent à étudier en commun la
« défense de leurs intérêts, à se mieux connaître, à s'ap-

« précier chaque jour davantage, à se soutenir dans toutes
« les circonstances de la vie (1). »

Se développant sur le terrain purement économique, en dehors de tout parti politique, la coopération peut rendre à la région viticole méridionale si souvent éprouvée son ancienne prospérité.

Dans le commun intérêt des ouvriers, des petits et des grands viticulteurs nous lui souhaitons un plein et heureux développement.

« La coopération est la forme type de la solidarité dans la *lutte* pour la conquête du bien-être (2) ». Travailleurs, ne l'oubliez pas.

(1) *Notes sur l'économie rurale de l'Aude*, p. 59 et 60.

(2) Ch. Gide, *La Coopération, Conférences de propagande*.

Vu :

Le Président de la thèse,
A. SOUCHON.

Vu :

Le Doyen,
P. CAUWÈS.

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,
L. LIARD.

BIBLIOGRAPHIE

- AUGÉ-LARIBÉ. — « Problème agraire du Socialisme. » (*La viticulture Industrielle*; — *Le musée social*. Mémoires et Documents; — *Les Coopératives paysannes et socialistes de Maraussan*).
- Georges BARBUT. — *Notes sur l'Economie rurale de l'Aude*; — *Historique de la culture des Céréales dans le Département de l'Aude de 1785 à 1900*; — *Enquête sur la production du vin dans l'Aude en 1901*; *La vigne et le vin dans l'Aude de 1901 à 1910*.
- Adrien BOUSQUET. — *Le régime économique du vin. Le Marché des vins*, thèse, 1904.
- LUCIEN BROCARD. — *Les Doctrines économiques et sociales de Mirabeau dans l'« Ami des Hommes »*.
- Elie CATHALA. — « Un village coopératif : Maraussan ». (*Le Mouvement Socialiste*, 5 novembre 1904).
- Edouard CASTELNAU. — *Des associations de vente du vin dans le Midi de la France, coopératives et trusts*.
- COMPÈRE-MOREL. — *La question agraire en France*.
- DULAC. — *Revue politique et parlementaire*, juin 1907. « Syndicalisme et coopération chez les ruraux. »
- P. GERVAIS. — *Revue de la viticulture*, novembre 1906, « La situation présente et l'avenir de la Viticulture Méridionale. »
- Ch. GIDE. — *La Coopération*, conférences de propagande, *Revue d'Economie Politique*; — *La crise du vin dans le Midi de la France*.

HANRIC. — *Captation des eaux en montagne, dans la vallée de l'Argent-Double et la Clamou.*

HITIER. — *Revue d'Economie politique*, mars 1907. « Une nouvelle application de la Coopérative de production en agriculture. »

MABILLON. — *Les Syndicats ouvriers dans l'agriculture*

PASSAMIA. — *Conditions des ouvriers viticoles dans le Minervois*, thèse, 1906.

Jules RIVALS. — *L'agriculture dans le département de l'Aude.*

SUÉTONE. — *Histoire des Douze Césars.*

SÉMICHON. — *Les coopératives vinicoles et les caisses de Crédit.*

Dom VAISSÈTE (Edition de MÈGE). — *Histoire du Languedoc*, tome VIII.

Rapport de M. CASTEL, Maire de Lézignan, Président du Conseil d'Administration de la Coopérative.

Bulletin de l'Union Départementale des Syndicats agricoles de l'Aude, 1909-1910.

Statuts de 1908 de la Société anonyme à capital et personnel variables « La coopérative de vinification et de vente de Lézignan ».

Renseignements du Ministère de l'Agriculture, enquêtes.

TABLE DES MATIÈRES

	PAGES
INTRODUCTION	1
 PREMIÈRE PARTIE De l'isolement au groupement	
CHAPITRE I. — L'APPRENTISSAGE DE LA SOLIDARITÉ.....	5
CHAPITRE II. — VERS LA COOPÉRATION.	13
 DEUXIÈME PARTIE La coopérative de vinification et de vente de Lézignan	
CHAPITRE I. — LA VIGNE DANS LE NARBONNAIS.....	23
CHAPITRE II. — LA COOPÉRATIVE DE LÉZIGNAN.	
§ I. — Création de la coopérative de Lézignan.....	26
§ II. — Organisation technique de la coopérative.....	29
§ III. — Bases juridiques de l'organisation de la coopé- rative	33
§ IV. — Fonctionnement de la coopérative.....	36
CHAPITRE III. — LES AVANTAGES DE LA COOPÉRATION. — SON AVENIR.....	63
CONCLUSION	89



